DEUXIÈME ÉDITION AUGMENTÉE D'UN SUPPLÉMENT




EX LIBRIS ANNE WILLAN

(1864)
VICAIRE, 861

# LA

# CUISINIÈRE DES FAMILLES

Cet ouvrage, composé de plus de mille articles, est suivi d'un petit Traité d'économie Domestique et d'Instructions aux Ménagères sur les Repas quotidiens et sur les Dîners d'invitation et de gala. Il est le seul, jusqu'à ce jour, qui ait été spécialement écrit pour les personnes entièrement étrangères à toutes notions de Cuisine.

Imprimé par Charles Noblet, rue Soufflot, 18.

# LA CUISINIÈRE DES FAMILLES

OU

## TRAITÉ DE LA CUISINE DOMESTIQUE

ENSEIGNÉE PAR DES PRÉCEPTES

A LA PORTÉE DE TOUTES LES INTELLIGENCES

**Par F. VIDALEIN**

Ancien Restaurateur ; attaché autrefois, en qualité de chef de partie, aux grands extras du Ministère des Affaires Étrangères sous M. Guizot, ex-chef de plusieurs Grandes Maisons bourgeoises, Hôtels et Restaurants de Paris.

Si tous les grands traités sur l'art de la cuisine
Ont aux riches gourmets appris comment ont dîne,
Celui-ci, plus modeste, apprend tout simplement,
A préparer ses mets avec discernement.

---

**DEUXIÈME ÉDITION**

AUGMENTÉE D'UN SUPPLÉMENT.



PARIS

E. DENTU, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

PALAIS-ROYAL, 17 ET 19, GALERIE D'ORLÉANS.

# PRÉFACE

> Si tous les grands traités sur l'art de la cuisine
> Ont aux riches gourmets appris comment ont dîne,
> Celui-ci, plus modeste, apprend tout simplement,
> A préparer ses mets avec discernement.

---

Voilà pourquoi, malgré le grand nombre de livres ou de traités sur la cuisine qui existent déjà, je n'ai pas craint d'en publier un nouveau, spécialement affecté à la cuisine domestique et qui, par la simplicité des détails de ses recettes, fût véritablement à la portée de toutes les intelligences.

Dans ce petit traité on n'apprendra pas sans doute à faire de l'art et à dépenser gastronomiquement beaucoup d'argent, mais la ménagère y apprendra à préparer convenablement des mets sains et peu dispendieux et à tirer parti avantageusement des modestes provisions du ménage.

La cuisinière la moins exercée, et la jeune femme nouvellement en ménage, plus habituée chez ses parents à trouver ses repas tout préparés qu'à les préparer elle-même, trouveront ici, avec une méthode aisée, des conseils et des observations qui les rendront en peu de temps capables de pratiquer sans peine des préceptes que j'ai eu soin de dégager de cette embarrassante multiplicité d'assaisonnements raffinés et d'ingénieux déguisements qui demandent autant d'habileté qu'ils sont dispendieux.

Si l'on m'accuse d'être prolixe, j'observerai que, m'adressant à des personnes que je suppose entièrement étrangères aux premières notions de cuisine, j'ai dû nécessairement me répéter et m'étendre sur des détails que je n'eusse même pas donnés si je me fusse adressé à des cuisinières ou à des personnes déjà exercées.

Pour rendre les recherches plus faciles et plus promptes, j'ai groupé les mets par nature de même espèce et divisé l'ouvrage en 16 séries.

La 1re comprend les descriptions d'articles préparatoires et d'utilité générale.

La 2e, le traité des jus, bouillon, sauces, garnitures, et purées de légumes.

La 3e, celui des potages, au gras, au maigre, au lait et des potages dits de santé.

La 4e, celui du bœuf en général.

La 5e, celui de veau.

La 6e, celui de l'agneau et du mouton.

La 7e, celui du cochon de lait, du porc et du sanglier.

La 8e, celui de la volaille et du lapin.

La 9e, celui du gibier et de la venaison.

La 10e, celui du poisson de mer et d'eau douce et des crustacés.

La 11e, celui des légumes et du macaroni.

La 12e, celui des œufs en général.

La 13e, celui de l'entremets de douceur.

La 14e, celui de la pâtisserie.

La 15e, celui des compotes, confitures, liqueurs de ménage, fruits à l'eau-de-vie et conserves...

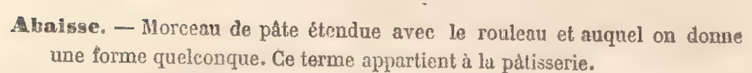
La 16e, un petit traité d'économie domestique suivi de conseils et instructions sur la manière dont les ménagères pourront régler les repas quotidiens et ceux des jours d'extra.

Dans le cours de mes descriptions j'ai autant que possible été avare de termes techniques ; mais comme il en est de tellement consacrés par l'usage qu'il m'eût été très-difficile de les remplacer, j'ai donné, au commencement de cet ouvage, un vocabulaire par ordre alphabétique de ceux dont j'ai été forcé de me servir, afin de prévenir les inconvénients qui pourraient résulter de l'ignorance ou de la mauvaise interprétation de quelques-uns de ces termes.

J'engage donc les personnes qui consulteront ce livre à lire souvent ce vocabulaire afin de se familiariser avec les termes et de bien se pénétrer de leur sens. S'il arrive que, dans la description d'un article, on rencontre une expression, un terme qui ne soit pas défini dans le vocabulaire et que l'on ne comprenne pas, on arrivera certainement, en relisant l'article avec attention, à en trouver l'explication dans l'application même. C'est pourquoi il est utile de lire très-souvent et de commenter chaque description d'article sans attendre le moment d'opérer.

# VOCABULAIRE

## DES TERMES TECHNIQUES EMPLOYÉS DANS CET OUVRAGE



**Abaisse.** — Morceau de pâte étendue avec le rouleau et auquel on donne une forme quelconque. Ce terme appartient à la pâtisserie.

**Baigner.** — Faire baigner, tremper quelque chose dans un liquide ou assaisonnement quelconque.

**Bardes** de lard. — Tranches de lard très-minces et plus ou moins grandes dont on couvre une volaille ou une pièce de gibier que l'on veut faire rôtir ou braiser.

**Barder.** — C'est mettre une barde sur un objet et l'y attacher.

**Bavaroise.** — Farine délayée avec de l'eau. Voir le détail à la première série.

**Blanchir.** — On appelle faire blanchir, faire bouillir un instant dans l'eau des viandes ou des légumes.

**Brider, débrider.** — Brider, c'est maintenir avec une ficelle les membres d'une volaille ou d'une pièce de gibier; ce que l'on nomme vulgairement trousser; débrider, c'est ôter les ficelles qui brident.

**Bouquet** de persil. — Voyez-en la description à la première série.

**Chapelure.** — Mie de pain sèche; voir la description à la première série.

**Cuisson.** — Ce mot veut dire l'action de cuire; ainsi l'on dit : pendant la cuisson de telle chose, pour : pendant que telle chose cuit : on emploie aussi cette expression pour indiquer un assaisonnement. Ainsi, au lieu de dire servez-vous du, ou conservez le liquide ou le bouillon où a cuit telle chose on dira servez-vous de sa cuisson, ou conservez sa cuisson.

**Dégorger.** — Faire dégorger, faire tremper dans l'eau.

**Emincer.** — Couper par morceaux minces.

**Emincé.** — Objets coupés par morceaux minces.

**Ficeler.** — Maintenir un objet quelconque avec de la ficelle.

**Foncer.** — Foncer une casserole, c'est en couvrir le fond avec des débris de lard, des oignons et des carottes émincés. Foncer un pâté, un moule, etc., c'est donner une forme quelconque à un pâté dressé dans un moule, ou faire prendre à un morceau de pâte mince la forme d'un moule; on dit aussi : foncer un moule avec des biscuits, c'est en garnir l'intérieur de manière à ce qu'étant renversés les biscuits conservent la forme du moule.

**Jeter un bouillon.** — Jeter un ou plusieurs bouillons, veut dire faire bouillir de 1 à 2 minutes.

**Larder.** — Enfoncer avec une grosse lardoire des lardons de forte dimension, soit dans un morceau de viande ou la chair d'une volaille, etc.

**Lardons.** — Petits morceaux de lard coupés en filets plus ou moins gros et longs.

**Liaisons.** — Jaunes d'œufs crus délayés. Voir la description à la première série.

**Mouiller.** — Verser un liquide quelconque sur ou dans un objet.

**Mouillement.** — Assaisonnement liquide avec lequel on a mouillé un objet, et dans lequel on veut le faire cuire. Quand cet objet a cuit dedans, ce mouillement prend le nom de cuisson.

**Panade.** — Pain trempé dans de l'eau, du lait ou du bouillon, et dont on se sert pour les farces. Voir la description à la première série.

**Partir, faire partir, parti.** — Une chose est partie aussitôt qu'elle est en ébullition; faire partir, c'est la mettre sur le feu pour la faire bouillir.

**Pincer.** — Enfoncer dans la pâte les dents d'une petite pince faite exprès pour former des décors sur ou autour d'une pièce de pâtisserie.

**Pincée.** — Une pincée de persil, c'est à peu près l'équivalent d'une pleine cuiller à bouche; une petite pincée, c'est à peu près moitié moins; la pincée de poivre équivaut à la capacité d'une prise de tabac; une petite pincée, c'est moitié moins.

**Piquer.** — C'est enfoncer avec une lardoire des petits morceaux de lard dans un morceau de viande ou sur l'estomac d'une volaille, etc., etc., et en couvrir la surface. Voir la manière de piquer et de tailler le lard à la première série.

**Pocher** : faire pocher. — Des œufs, des quenelles, du vermicel, du macaroni, etc., etc., c'est faire cuire sans bouillir, rien que par le frémissement du liquide près d'entrer en ébullition.

**Quenelles.** — Petites boulettes longues de farce.

**Rafraîchir** : faire rafraîchir. — Faire refroidir et tremper dans l'eau fraîche.

**Revenir** : faire revenir. — Se dit d'une volaille ou d'un morceau de viande que l'on fait revenir doucement et de tous les côtés dans une casserole avec un peu de beurre, de graisse ou d'huile.

**Suer.** — Faire suer une volaille, un morceau de viande, c'est les mettre sur le feu dans une casserole couverte avec très-peu de mouillement, et les laisser ainsi sans y toucher jusqu'à ce que, ce mouillement s'étant réduit, l'objet que l'on fait suer se trouve à sec et près d'attacher à la casserole.

**Tourner.** — Une carotte ou tout autre légume, c'est le peler en lui donnant une forme agréable sans que les coups de couteau paraissent, et à peu près comme on la donnerait à un morceau de bois sur un tour.

On dit aussi tourner une sauce, c'est la remuer avec une cuiller de bois en la tournant en tous sens.

**Zeste d'orange ou de citron.** — Superficie de la peau ou de l'écorce.

# LA CUISINIÈRE DE FAMILLE

OU

# TRAITÉ DE LA CUISINE DOMESTIQUE

## PREMIÈRE SÉRIE

### ARTICLES D'UTILITÉ GÉNÉRALE ET PRÉPARATOIRE

Bavaroise. — Chapelure. — Caramel. — Bouquet de persil. — Roux. — Liaisons. — Panades. — Pâtes à frire. — Farces à pâtée. — A quenelles. — Farce de poisson. — Manières de faire les croûtons pour potages et garnitures. — De tourner les olives. — De hacher le persil et l'oignon. — De tailler le lard. — De piquer. — De frire le persil. — Fritures. — Manière de connaître quand la friture est chaude. — De blanchir le riz.

---

Les articles qui composent la première série de cet ouvrage étant tous d'une utilité générale et préparatoire, je les ai réunis pour en faciliter la recherche; attendu que, les uns ou les autres se rattachant presque toujours à la description de tous les articles, on aura souvent besoin de s'y reporter.

**Bavaroise.** — Cette préparation, destinée à donner aux cuissons liquides la consistance de sauce, était autrefois très-employée par nos pères; dédaignée aujourd'hui par la haute école, elle n'en est pas moins très-utile dans la cuisine de ménage. Voici la manière de la faire :

Selon la quantité de bavaroise qui vous sera indiquée pour la sauce que vous aurez à lier, délayez un peu de farine avec de l'eau froide dans un bol ou dans une terrine, donnez à ce liquide, nommé bavaroise, la consistance d'un

lait crémé, c'est-à-dire un peu moins clair que du lait ordinaire, ayez soin qu'il soit parfaitement lisse et sans grumeaux, sinon passez-le à travers une passoire.

**Caramel.** — Mettez trois ou quatre cuillerées à bouche de sucre en poudre dans une casserole de fer battu ou de cuivre non étamé, avec une goutte d'eau; posez la casserole sur un feu doux; aussitôt que le sucre commence à fondre, remuez-le avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il soit d'un beau noir rougeâtre; alors versez-y le quart d'un verre d'eau et laissez-le bouillir doucement jusqu'à ce que le caramel soit parfaitement fondu. Puis laissez-le refroidir un peu, passez-le au tamis et mettez-le dans une petite bouteille pour vous en servir au besoin.

**Chapelure.** — Faites sécher au four des morceaux de pain ou des croûtes de desserte; lorsqu'elles sont bien sèches, ôtez le noir et tout ce qui pourrait se trouver de sale après, pilez-les ou écrasez-les très-fin, puis passez-les deux fois dans deux passoires différentes; la première fois dans une très-fine, pour en extraire une espèce de farine que vous jetterez, et la seconde dans une passoire à trous un peu plus gros; alors votre chapelure sera faite; pour la conserver vous la tiendrez dans un endroit sec.

**Bouquet de persil.** — Prenez cinq ou six branches de persil bien lavé, mettez dans le milieu une feuille de laurier et un peu de thym ou de basilic, pliez votre persil comme une botte de foin, attachez-le solidement avec un peu de fil ou de ficelle, et supprimez les feuilles qui, n'étant pas bien maintenues, pourraient se détacher à la cuisson.

Un petit bouquet veut dire moitié moins de thym et de laurier.

**Liaisons.** — Cassez le nombre d'œufs qui vous est indiqué dans l'article que vous préparez, mettez les jaunes dans un vase et les blancs dans un autre, délayez les jaunes avec une cuiller et mettez-y un peu d'eau, mais très-peu, et

selon ce qui vous sera dit, soit un jus de citron, un filet de vinaigre ou un peu de lait.

Vous pourrez conserver les blancs pour les ajouter plus tard dans une omelette.

**Roux brun.** — Selon la quantité de sauce que vous voudrez faire, faites fondre dans une casserole, sur un feu doux, un morceau de beurre plus ou moins gros; mettez-y presque autant de farine qu'il en pourra boire, sans cependant que cela soit trop épais.

Mélangez bien le tout avec une cuiller de bois et laissez cuire votre roux tout doucement en ayant soin de le remuer souvent pour qu'il prenne une belle couleur partout et sans noircir. Lorsqu'il est d'un beau jaune rougeâtre, il est à son point, alors retirez-le du feu ou servez-vous-en ainsi qu'il sera dit à l'article que vous préparerez.

**Roux blanc.** — Procédez pour faire ce roux comme il est dit pour le précédent, excepté qu'il ne faut pas le laisser cuire aussi longtemps, ni lui laisser prendre de la couleur, attendu qu'il est destiné à faire des sauces blanches.

**Pâte à frire.** — Pour vingt-cinq à trente beignets de pommes ou l'équivalent, mettez dans une terrine quatre à cinq cents grammes de farine, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, deux ou trois jaunes d'œufs crus et une pincée de sel fin. Mouillez-la avec de l'eau ce qu'il en faudra pour que votre farine se délaye à la consistance d'une bouillie un peu épaisse. Travaillez-la bien en tournant et battant votre pâte avec une cuiller de bois, et au moment de vous en servir fouettez deux des blancs d'œufs que vous avez mis de côté ; lorsqu'ils sont pris, c'est-à-dire bien fermes, incorporez-les dans la pâte en les y mêlant avec précaution et très-légèrement et servez-vous-en de suite; il est bon pourtant de faire cette pâte deux ou trois heures avant de s'en servir, mais il ne faut fouetter et y mettre les blancs qu'au moment.

Lorsque vous n'aurez que de deux à trois blancs d'œufs à

fouetter, vous pourrez très-bien le faire dans un saladier avec deux fourchettes.

Autre manière. — Mettez quatre ou cinq cents grammes de farine dans une terrine avec une pincée de sel fin et deux cuillerées d'huile d'olive, mouillez-la peu à peu, et la mêlant à mesure avec un verre de bière et ce qu'il faudra d'eau pour lui donner la consistance d'une bouillie épaisse, travaillez bien votre pâte en la battant et la tournant avec une cuiller de bois pour qu'elle soit bien lisse et sans grumeaux; sinon, il faudrait la passer dans une passoire à grands trous, et laissez-la reposer pendant quatre ou cinq heures.

Ce genre de pâte à frire demandant à être fait longtemps d'avance, quand cela se pourra, on fera bien de la faire la veille.

**Panade pour farces.** — Prenez la mie d'un morceau de pain frais, faites-la tremper dans de l'eau froide pendant trente ou quarante minutes, ensuite pressez-la entre les mains pour en extraire l'eau et mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre équivalant en grosseur au quart à peu près du volume de la mie de pain; mettez la casserole sur un feu modéré et remuez votre panade avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle n'attache plus aux parois de la casserole; alors retirez-la du feu, mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs crus, remuez-les bien avec la cuiller pour qu'ils s'incorporent et lient parfaitement votre panade; remettez-la un instant au feu, ayez soin de la remuer toujours, puis mettez-la dans une assiette et laissez-la refroidir.

**Farce à pâtés chauds.** — Selon la quantité de farce dont vous aurez besoin, ayez un morceau de rouelle de veau et le double de son poids de graisse de rognons de bœuf; retirez les nerfs et les peaux du veau et de la graisse, hachez l'un et l'autre séparément et très-fin, puis mettez-les ensemble et hachez-les un instant encore pour les bien mélanger; ensuite assaisonnez votre farce de sel, poivre et épices, ajoutez-y deux

ou trois œufs crus, blancs et jaunes, une forte pincée de persil haché et un peu de vin blanc ; mélangez bien le tout et servez-vous-en, ou relevez votre farce dans un plat, et tenez-la au frais.

**Farce à pâtés froids.** — Selon la quantité de farce dont vous aurez besoin ayez un beau morceau de rouelle de veau et autant pesant de lard gras que de veau sans os.

Retirez les peaux et les nerfs du veau et coupez-le en petits morceaux.

Supprimez la couenne, la levûre et toutes les parties jaunes du lard et coupez-le également par petits morceaux.

Cela fait, hachez séparément et très-fin le lard et le veau, puis hachez-les ensemble pour bien les mélanger, et assaisonnez votre farce de sel, poivre et épices, ajoutez-y une goutte d'eau-de-vie et un peu de vin blanc, mettez-y deux ou trois œufs entiers et mélangez bien le tout.

Si cette farce est pour un pâté de lièvre, ajoutez-y le sang et le foie du lièvre que vous hacherez et mélangerez bien avec.

Si c'est pour un pâté de gibier, vous y mettrez les intestins du gibier, les boyaux et le gésier exceptés.

**Farce à quenelles** OU GODIVEAU. — Ayez deux cents grammes de veau maigre, choisissez de préférence un morceau de la noix ou de la sous-noix, retirez-en tous les nerfs, les peaux et la graisse, et coupez-le par petits morceaux.

Ayez aussi deux cents grammes de graisse de rognon de bœuf bien sèche, épluchez-la par petits morceaux, supprimez en les peaux et les nerfs.

Faites une panade de deux cents grammes de mie de pain. Voyez cet article dans cette même série.

Cela fait, hachez parfaitement le veau d'abord, la graisse ensuite, puis le tout ensemble pour bien le mélanger; cela fait, mettez-en la moitié dans un mortier et pilez-le jusqu'à ce qu'on n'aperçoive plus de traces de graisse, qu'elle ne fasse qu'un seul corps avec la viande; retirez alors cette moitié du

mortier et mettez-y l'autre; pilez-la de meme, et enfin assemblez les deux parties et pilez-les ensemble, puis sortez-les du mortier. Mettez-y la panade, pilez-la un peu et joignez-y la chair que vous venez de piler; pilez de nouveau le tout pour bien y incorporer la panade, puis assaisonnez votre farce de sel et d'un peu d'épices ou seulement de muscade râpée; n'y mettez pas ou du moins très-peu de poivre. Mettez-y l'un après l'autre et en les flairant chaque fois pour s'assurer de leur fraîcheur trois œufs entiers et trois jaunes, mêlez bien cet assaisonnement à la farce en la tournant avec le pilon et la pilant un peu.

Votre godiveau étant ainsi fini, il est bon de vous assurer s'il aura assez de corps pour que les boulettes ou quenelles que vous en ferez ne se décomposent pas et se maintiennent au contraire fermes et entières dans la cuisson sans pour cela être trop dures. A cet effet prenez-en gros comme une noisette, roulez-le dans la farine sur le bord de la table, faites bouillir un peu d'eau légèrement salée, mettez-y votre farce, laissez-la bouillir trois ou quatre minutes, puis retirez-la et appuyez le doigt dessus; si elle est ferme au toucher elle est bonne à employer, il ne reste qu'à la goûter pour savoir si elle est bien assaisonnée; si au contraire elle était trop molle et qu'elle n'ait pas de soutien, vous y ajouterez un ou deux jaunes d'œufs, et lorsqu'elle est finie vous la relevez du mortier et la mettez dans une assiette ou dans une terrine couverte de papier huilé, et la mettrez au frais en attendant que vous vous en serviez.

La confection de cette farce se résume ainsi : Un tiers de veau, un tiers de graisse de bœuf, un tiers de panade, chaque tiers de deux cents grammes pesant, assaisonnement de sel et épices et six œufs dont trois entiers et trois jaunes.

Vous pourrez remplacer la graisse de bœuf par du beurre, seulement il faudrait mettre un peu moins de pain, de manière à ce que son poids ajouté à celui du beurre égalise seulement celui de la chair, comme aussi si vous vouliez faire de la farce à quenelles de volaille ou de gibier, de lièvre ou de lapin, vous en lèveriez les membres et les filets, vous éplu-

cheriez bien la chair pour en retirer les peaux et les nerfs, puis vous la pileriez et l'emploieriez comme il est dit précédemment, et vous finiriez votre farce de la même manière en mettant également tout par tiers, mais employant du beurre au lieu de graisse.

**Manière de former les quenelles.** — Votre farce ou godiveau étant terminé, jetez un peu de farine sur la table, roulez-y gros comme deux œufs de votre farce, puis allongez-la de la grosseur d'une saucisse et coupez-la par petites parties d'environ trois à quatre centimètres de longueur; roulez chacune de ces parties sur la table saupoudrée de farine et formez-en des boulettes longues ou rondes : lorsqu'elles sont longues elles prennent le nom de quenelles. Mettez-les à mesure sur un couvercle de casserole saupoudré de farine, les unes à côté des autres, sans être trop serrées.

Lorsque toutes vos boulettes ou quenelles sont ainsi formées, faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y du sel de manière qu'elle ne soit ni trop, ni trop peu salée, et lorsqu'elle bout, glissez-y doucement sans les déformer toutes ou une partie de vos quenelles selon que la casserole est plus ou moins grande. Laissez-les bouillir deux ou trois minutes, puis retirez-les avec une écumoire; mettez-les sur un linge propre pour les égoutter, puis servez-vous-en.

La confection des quenelles, soit de veau, de volaille, de poisson ou de gibier, nécessitant l'emploi d'un mortier, ustensile qu'il est rare de trouver dans un ménage, et de plus étant très-pénible pour une femme, je conseille aux personnes qui en auraient besoin d'acheter leurs boulettes ou quenelles toutes faites chez un pâtissier où elles en trouveront toujours, surtout en les commandant trois ou quatre heures à l'avance. Cela se vend ordinairement deux francs à deux francs vingt-cinq centimes le demi-kilo.

**Farce de poisson** POUR QUENELLES.—On peut faire de la farce avec toute espèce de poisson, mais cependant lorsque cette farce est pour faire des quenelles on emploie de préfé-

rence le merlan, le brochet, la carpe ou le saumon; généralement celle de merlan étant moins chère on emploie plus souvent ce poisson.

Pour opérer on lève les filets du poisson qu'on emploie, on en retire avec soin les arêtes, les peaux et les écailles, puis on pile parfaitement cette chair; lorsqu'elle est bien pilée, on la passe à travers un tamis en la foulant avec une cuiller de bois, et lorsqu'elle est toute passée, on la pèse et on la mêle avec le même poids de beurre et de panade, le tout par tiers, comme il est dit pour la farce à quenelles, et on finit celle-ci absolument de même. Il n'y a de changé que le poisson à la place du veau.

**Farce de poisson** POUR PATÉS MAIGRES.— De même que la précédente, on peut faire cette farce avec toute espèce de poisson. Cependant celui que l'on emploie le plus souvent est le thon; on choisit pour cela le morceau dont la chair ressemble à celle du veau, on procède de même que pour l'autre, seulement les proportions ne sont pas les mêmes. On met moitié moins de panade et un tiers de plus de beurre, c'est-à-dire que pour cinq cents grammes de chair de poisson on met deux cent cinquante grammes de panade et sept cent cinquante de beurre. Le mélange et l'assaisonnement, en un mot la préparation est la même que pour la farce à quenelles; toute la différence consiste en ce que celle-ci est faite avec du veau et l'autre avec du thon ou tout autre poisson.

**Manière de tourner les olives.** — Ayez des olives dites amelaudes; ce sont les plus charnues et les plus propices à ce genre de préparation; choisissez-les bien vertes et fermes, les noires et les molles ne valent rien.

Otez le noyau de chaque olive en introduisant, par un bout, la pointe de la lame d'un petit couteau que vous tournez autour du noyau comme si c'était lui que vous vouliez peler. Seulement, il faut, autant que possible, ne pas laisser de chair après le noyau et ne pas casser la peau qui la retient; vos olives, après avoir subi cette opération, doivent

reprendre leur forme première ; à mesure que vous les tournez mettez-les à l'eau fraîche ; quand elles sont toutes tournées faites-les bouillir une minute, puis égouttez-les et remettez-les à l'eau fraîche.

**Manière de blanchir le riz.** — Lavez votre riz à l'eau froide, frottez-le entre les mains et changez-le d'eau jusqu'à ce qu'elle reste claire ; alors mettez-le sur le feu, avec deux fois son volume d'eau, et tournez-le avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez-lui faire deux ou trois bouillons, puis égouttez l'eau chaude, mettez-en de la froide, remuez votre riz dedans pour le refroidir, et égouttez-le pour vous en servir.

**Manière de hacher le persil et l'oignon.**— Épluchez d'abord votre persil, c'est-à-dire ôtez-lui les plus grandes queues, les branches jaunes ou sales, lavez et égouttez-le bien en le pressant dans les mains, puis pressez-le par petites parties, au bout des doigts, et coupez-le le plus fin possible. Lorsqu'il est ainsi tout coupé, hachez-le très-fin ; pour cela servez-vous d'un grand couteau que vous tiendrez de la main droite, par le manche, en appuyant sur le dos de la pointe de la lame le bout des doigts de la main gauche, de cette manière vous abattrez le couteau sur le persil qui doit être relevé souvent sur les bords pour qu'il se hache également partout.

Lorsque votre persil est haché ramassez-le dans le coin d'un torchon et tordez-le pour en extraire l'eau, puis frottez-le entre les doigts pour le dépelotonner et le rendre friable, et servez-vous-en.

Quant à l'oignon, pelez-le, coupez-le en deux, supprimez les deux bouts de la tête et de la queue, coupez-le par petits morceaux, ensuite hachez-le ; lorsqu'il est haché mettez-le dans le coin d'un torchon, trempez ce torchon dans l'eau et tordez-le pour laver l'oignon et en égoutter l'eau ; puis, sortez l'oignon du torchon, roulez-le avec les doigts pour le rendre friable, et servez-vous-en.

**Croûtons de pain** POUR POTAGES ET GARNITURES. — Pour les croûtons à potages de purées, vous couperez de la mie de pain rassis et peu levé en petits dés d'environ 7 à 8 millimètres carrés, et vous les ferez frire dans du beurre, de la graisse ou de l'huile, selon ce que vous aurez ou voudrez. Pendant que vos croûtons seront dans la friture il faut avoir soin de les remuer très-souvent avec une écumoire, afin qu'ils prennent tous, et de tous les côtés, une belle couleur jaune doré; quand ils sont secs au toucher égouttez-les sur un linge, séchez-les un peu et servez-vous-en.

Les croûtons pour garniture se font généralement de deux façons, en triangle et queue de paon; ceux faits en triangle doivent avoir environ 3 centimètres d'un angle à l'autre, et 5 à 6 millimètres d'épaisseur.

Ceux en queue de paon doivent avoir à peu près 3 ou 4 centimètres dans la partie la plus large, 6 à 7 de longueur et 5 à 6 millimètres d'épaisseur; on les fait frire comme les autres en tâchant de leur donner la même belle couleur jaune des deux côtés.

**Manière de tailler le lard** POUR PIQUER. — Il est extrêmement difficile de bien décrire la manière de tailler le lard et de piquer, et surtout de se faire bien comprendre sans joindre l'exemple au précepte. Mais enfin je vais essayer de le faire le mieux qu'il me sera possible, peut-être ne sera-ce pas inutile pour tout le monde.

Ayez un morceau de lard gras, dit lard à piquer, de 4, 5 ou 6 centimètres de largeur, selon la grosseur de l'objet que vous voulez piquer, enlevez-en le dessus et toutes les parties jaunes, ensuite coupez-le verticalement, jusqu'à la couenne, et sans l'en détacher, par petites parties égales de 5 à 7 millimètres de largeur; puis, posant le tranchant du couteau en biais, sur l'angle du côté droit, faites-le glisser, en le tirant horizontalement de droite à gauche, jusqu'à l'extrémité opposée, en ayant soin de tirer bien droit la lame du couteau, afin que les lardons qui se trouveront tranchés du même

coup le soient carrément et de la même grosseur. Cette première bande levée, coupez les autres de même, jusqu'à ce que vous soyez arrivé à la couenne. Mettez, à mesure que vous les coupez, les bandes les unes sur les autres, puis mettez-les toutes sur la couenne et posez-les sur une assiette.

**Manière de piquer.** — Choisissez une lardoire d'une dimension proportionnée à la grosseur des lardons que vous voulez employer. Ces lardons doivent pouvoir y entrer et en sortir facilement. Mettez l'objet que vous avez à piquer sur un linge blanc, posez-le sur la paume de la main gauche et maintenez-le par un bout avec les doigts de la même main.

Tracez sur le haut, avec la pointe de votre lardoire, deux lignes ou raies, à peu près comme font sur le papier les enfants qui apprennent à écrire ; la distance de ces deux raies doit être de la moitié de la longueur des lardons.

Ces précautions prises, piquez la lardoire du côté opposé à votre corps, à quelques millimètres de profondeur dans la deuxième raie, c'est-à-dire celle du bas, faites-en sortir la pointe dans la raie du haut, puis poussez-la jusqu'aux branches ; mettez-y un lardon que vous enfoncerez à peu près au tiers, finissez de pousser la lardoire, lâchez-la du côté des branches et tirez-la par la pointe. Faites en sorte que la lardoire, en traversant les chairs, y laisse le lardon placé de manière que les deux extrémités seulement en sortent à la hauteur des deux raies et d'égale longueur de chaque côté.

Ce lardon passé, faites-en autant pour les autres, en les distançant chaque fois d'une largeur de lardon, jusqu'à ce que le premier rang soit achevé.

Tracez ensuite une troisième raie, à la même distance des autres, et pour faire le deuxième rang procédez de même que pour le premier en enfonçant les lardons dans la troisième raie pour faire sortir l'autre bout à la deuxième raie, dans l'espace laissé entre les lardons, et continuez ainsi de rang en rang jusqu'à ce que la surface de l'objet que vous piquez soit toute garnie.

**Observation sur les fritures.** — Il existe cinq sortes de fritures, dont on se sert généralement dans toutes les cuisines. Ce sont :

1° Celle que l'on fait dans les grands établissements avec les graisses provenant des bouillons, jus et autres ;

2° Celle faite avec de la graisse de bœuf, celle de rognons est la meilleure ;

3° La friture de saindoux ;

4° La friture de beurre clarifié;

5° La friture d'huile.

De toutes ces fritures, la meilleure et la plus économique serait celle que l'on pourrait faire avec la graisse provenant du pot-au-feu, si l'on pouvait en avoir une assez grande quantité.

Celle provenant de la graisse de bœuf est aussi très-bonne.

Ces deux fritures sont supérieures aux autres parce qu'elles n'ont pas, comme celle de saindoux et de beurre, l'inconvénient de ramollir l'objet qu'on y fait frire, et comme celle de l'huile le désagrément de s'enfler et d'écumer lorsqu'on les fait chauffer, désagrément qui, bien que dans une proportion moindre, existe aussi dans les fritures de saindoux et de beurre, et qui peut quelquefois occasionner des incendies lorsqu'on s'en sert sur un feu de cheminée.

Voici la manière de préparer ces diverses espèces de fritures.

**Friture de graisse de pot-au-feu.** — Lorsque vous aurez une assez grande quantité de cette graisse pour en faire assez de friture pour votre emploi, mettez-la dans une marmite ou dans une casserole, faites-la fondre doucement et à petit feu, écumez-la tant qu'elle en aura besoin ; mettez-y, pour la purifier, un oignon coupé en tranches et deux ou trois petites croûtes de pain ; laissez-la cuire ainsi jusqu'à ce qu'elle soit devenue tout à fait limpide et qu'elle ne bouillonne plus ; alors retirez-la du feu, laissez-la refroidir un instant, puis passez-la à travers un linge qui ne soit pas troué.

**Friture de graisse de bœuf.** — Ayez un kilogr. ou plus de graisse de bœuf (celle du rognon si vous pouvez), hachez-la ou coupez-la très-menu, mettez-la dans une marmite ou dans une casserole avec un demi-verre d'eau froide. Faites-la fondre sur un feu modéré, remuez-la de temps en temps avec une cuiller de bois ; lorsqu'elle est assez cuite, ce que vous connaîtrez quand elle sera devenue très-limpide, qu'elle ne bouillonnera plus et qu'il n'y restera plus que les fibres de la graisse qui brûleraient plutôt que de fondre, retirez-la du feu, laissez-la refroidir un instant, puis passez-la à travers un torchon solide en la tordant avec force ; lorsqu'elle est passée mettez-la dans un pot ou dans une terrine et gardez-la dans un endroit frais mais pas humide.

**Friture de saindoux.** — Faites fondre purement et simplement la quantité de saindoux dont vous avez besoin ; lorsqu'il commence à chauffer, écumez-le un peu, s'il en a besoin, et faites-y frire une croûte de pain avant de vous en servir la première fois, cela purifiera un peu votre friture ; puis vous pourrez vous en servir.

**Friture de beurre.**— Selon la quantité de friture dont vous aurez besoin, faites fondre du beurre dans une casserole, écumez-le et clarifiez-le comme il est décrit à l'art. *Beurre fondu pour conserve.* Voyez cet article à la série d'économie domestique. Lorsque votre beurre sera clarifié, tirez-le à clair dans une terrine, mettez-en ce qu'il vous faut dans une poêle, et servez-vous-en.

**Friture d'huile.**—Faites chauffer votre huile avant de vous en servir pour la première fois, faites-y frire une ou deux pommes de terre bien essuyées, sans être pelées, mais coupées par morceaux, cela emportera en partie le mauvais goût de l'huile et purifiera ainsi votre friture.

**Manière de connaître quand la friture est chaude.** — L'œil exercé du praticien reconnaît aisément, sans aucune épreuve, lorsqu'une friture est à son point de

2

chaleur, mais il n'en est pas de même pour les personnes qui n'ont jamais exercé, c'est pourquoi j'ai pensé qu'il était convenable de décrire, pour ces personnes-là, à quels signes et comment elles peuvent s'assurer de son degré de chaleur.

Pour s'assurer si la friture est assez chaude pour y mettre l'objet que l'on veut faire frire, il suffit de tremper un doigt dans l'eau et de le secouer sur la friture; si elle frétille et rejette l'eau, elle est assez chaude, mais si elle fume et que les pétillements de l'eau soient très-forts, c'est qu'elle est trop chaude, alors il faut retirer un instant la poêle du feu et laisser un peu refroidir la friture avant d'y mettre ce que l'on veut y faire frire, sans cela on risquerait de le faire brûler ou tout au moins de lui donner une vilaine couleur.

# DEUXIÈME SÉRIE

## TRAITÉ DES JUS, — BOUILLONS, — GELÉES DE VIANDE, — SAUCES. GARNITURES, — PURÉES DE LÉGUMES

---

**Observation sur le pot-au-feu.** — Tout le monde croit savoir faire le bouillon gras, et peu de personnes cependant savent vraiment bien conduire un pot-au-feu, et beaucoup moins encore se doutent de l'importance de l'opération qu'elles font.

La personne chargée du soin du pot-au-feu ne se doute guère généralement qu'elle accomplit une œuvre de chimie, et cependant elle en fait une en réglant convenablement l'ébullition.

Il faut, autant que possible, faire son bouillon dans un vase de terre ou de cuivre bien étamé, mais jamais dans un de fer ou de fonte, ces deux métaux donnant presque toujours mauvais goût et mauvaise mine au bouillon.

On met ordinairement un litre d'eau par demi-kilog. de viande, mais il est évident que l'on peut en mettre plus ou moins, selon que l'on tient à la qualité ou à la quantité du bouillon; on peut également y ajouter des débris de volaille ou de viandes crues ou rôties, mais peu ou point de mouton; un petit morceau de foie ou de rate n'y fait pas de mal, le sang que contiennent ces sortes de viande aidant à la clarification du bouillon. Tandis qu'au contraire le jarret de veau le trouble, le blanchit et l'affaiblit. Aussi fera-t-on bien, à moins de raisons particulières, de ne pas en mettre dans le pot-au-feu.

**Bouillon pot-au-feu.** MANIÈRE DE LE CONDUIRE. — Mettez l'eau et la viande en même temps, placez la marmite sur un fourneau, ou devant l'âtre de la cheminée, laissez-la s'échauffer peu à peu, et à mesure que l'écume monte à la surface, enlevez-la légèrement avec une écumoire et mettez-y de temps en temps une goutte d'eau fraîche, jusqu'à ce que votre bouillon cesse d'écumer et soit parfaitement clair. Alors c'est le moment de le saler et de le garnir.

La quantité de sel se mesure à l'œil sur la capacité du vase et la quantité de bouillon; quant à la garniture, elle doit se composer, pour un pot-au-feu d'un kilogramme de bœuf, d'un gros oignon, piqué de trois clous de girofle, une grosse carotte coupée en deux, ou deux moyennes, un panais et un navet, une gousse d'ail et trois poireaux que vous attacherez ensemble; dans la saison du céleri vous en ajouterez une petite branche.

Une plus grande quantité de légumes dans le bouillon serait plus nuisible que bonne, car elle l'affaiblirait.

Votre pot-au-feu ainsi garni, couvrez-le sans boucher entièrement l'orifice de la marmite, c'est-à-dire mettez le couvercle un peu de côté pour que la vapeur produite par l'ébullition puisse s'échapper, et laissez-le cuire doucement à feu entretenu pendant quatre heures. Quand vous voudrez vous en servir, sortez doucement le bœuf, pour ne pas troubler votre bouillon, que vous dégraisserez un peu et passerez de suite. Celui que vous n'emploierez pas immédiatement devra être mis dans un endroit frais et vous ne le couvrirez que lorsqu'il sera froid.

J'ai omis à dessein de mettre dans le bouillon un oignon brûlé ou tout autre colorant, parce qu'il peut arriver que l'on ait besoin de bouillon pour une sauce blanche et qu'alors il serait fâcheux qu'il fût coloré; du reste, il est toujours facile de colorer son bouillon et son potage avec une goutte de caramel.

**Manière de faire le jus.** — Le jus se fait avec des

débris de viandes de toutes espèces; on peut à la rigueur s'en passer; cependant, les jours où l'on a du monde à dîner, il est bon d'en avoir un peu.

Lorsqu'on n'a pas de débris, il faut se procurer un ou deux kilogrammes de basses viandes ou d'os qui ne soient pas trop dénudés, vous les casserez par morceaux, le plus petits possible, puis vous les mettrez dans une casserole profonde ou dans une marmite que vous aurez d'avance préparée de la manière suivante :

Mettez dans le fond d'une casserole profonde quelques parures ou couennes de lard, couvrez-les entièrement de carottes et d'oignons coupés en tranches, ajoutez-y quelques branches de persil, une feuille de laurier et une petite branche de thym; mettez dessus vos débris de viande et les os, versez-y un demi-verre d'eau, couvrez la casserole, posez-la sur un feu vif et laissez bouillir ainsi jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite et que les légumes qui couvrent le fond de la casserole commencent de s'y attacher et de prendre couleur sans brûler; alors mouillez votre jus avec assez d'eau pour y faire tremper les viandes; faites-le bouillir, écumez-le, salez-le légèrement, couvrez la casserole aux trois quarts et laissez-le cuire doucement, qu'il ne fasse que mijoter pendant quatre ou cinq heures, puis dégraissez-le un peu, conservez sa graisse pour faire de la friture ou accommoder des légumes et passez-le au tamis ou à travers un linge.

**Espagnole.** — L'espagnole est une sauce brune que l'on nommait autrefois en cuisine, et qu'on nomme encore aujourd'hui dans les ménages du coulis. Voici la manière de la faire.

Selon la quantité de sauce dont vous avez besoin, faites un roux dans la proportion de gros de beurre comme un œuf et deux cuillerées à bouche de farine pour un litre de jus. Voyez la manière de faire le roux brun, à la première série.

Votre roux étant cuit et d'une belle couleur, versez votre

jus dessus, peu à peu, et en le remuant avec une cuiller de bois, continuez de remuer et tourner votre sauce jusqu'à ce qu'elle bouille, qu'elle soit plutôt un peu claire que trop épaisse, elle doit avoir à peu près la consistance d'une très-légère bouillie. Lorsqu'elle est en pleine ébullition, mettez la casserole sur le coin du fourneau, pour que la sauce ne bouille que d'un côté, colorez-la généralement avec un peu de caramel pour qu'elle ait une belle couleur blonde, puis laissez-la cuire ainsi tout doucement pendant deux ou trois heures (ayez soin d'entretenir le feu du fourneau et de le couvrir d'un peu de cendres, pour que le charbon ne brûle pas trop vite). Si en cuisant, votre sauce s'épaississait trop, mettez-y un peu de jus ou de bouillon, et lorsqu'elle est cuite écumez-la bien, dégraissez-la et passez-la dans une terrine, à travers une passoire fine; lorsqu'elle est passée, remuez-la de temps en temps avec une cuiller, jusqu'à ce que vous vous en serviez, pour qu'il ne se forme pas de peau dessus.

Avec l'écume de votre sauce et la graisse qu'elle a rendue, qui n'est autre chose que le beurre du roux, vous pourrez accommoder des pommes de terre, des haricots ou tous autres légumes au jus, seulement il faudra l'allonger avec un peu de jus ou simplement avec de l'eau, la faire bouillir et la passer au tamis.

**Velouté.** — Le velouté est une sauce blanche grasse. Vous procéderez, pour faire cette sauce, de la manière suivante :

Selon la quantité de sauce dont vous aurez besoin, faites un roux blanc, dans la proportion de gros de beurre comme un œuf et deux cuillerées à bouche de farine, pour un litre de sauce. (*Voyez la manière de faire le roux blanc, à la première série.*)

Aussitôt votre roux fait, versez dessus un litre de bouillon froid non coloré, remuez votre sauce avec une cuiller de bois, en appuyant fortement dessus et jusqu'à ce qu'elle bouille;

alors retirez la casserole sur le coin du fourneau et laissez cuire votre sauce autant de temps et de la même manière que la sauce espagnole qui précède celle-ci. Lorsqu'elle est cuite écumez-la, dégraissez et passez-la de la même façon et avec les mêmes précautions; vous pourrez aussi vous servir de cette écume et de la graisse de votre sauce pour accommoder des légumes. (Voyez l'observation à la fin de l'article *Espagnole*.)

**Sauce au beurre,** DITE SAUCE BLANCHE. — Selon la quantité de sauce dont vous aurez besoin, mettez de la farine dans une casserole, dans la proportion d'une forte cuillerée à café par personne. Ce qui fait que pour deux cuillerées à bouche de farine vous mettrez à peu près deux verres d'eau; versez-la sur la farine, ajoutez-y un peu de sel et quelques grains de poivre concassé; délayez le tout et remuez-le sur le feu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que votre sauce bouille et soit épaissie; elle doit avoir la consistance d'une bouillie; si elle était plus épaisse, ajoutez-y un peu d'eau, laissez-la cuire quatre ou cinq minutes en la tenant toujours remuée, puis retirez-la du feu; goûtez si elle est bien assaisonnée et versez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec le jus d'un demi-citron ou avec une demi-cuillerée à bouche de vinaigre; incorporez bien la liaison dans votre sauce en la remuant avec une cuiller à mesure que vous l'y versez, puis mettez la sauce sur le feu et continuez de la remuer jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir; alors retirez-la du feu, agitez-la encore un peu avec la cuiller, pour que les œufs de la liaison ne cuisent pas, ce qui ferait tourner votre sauce, puis passez-la à travers une passoire, en la remuant et la foulant avec la cuiller; lorsqu'elle est passée, remettez-la dans une casserole propre, faites-la chauffer sans bouillir et en la remuant; mettez-y du beurre gros comme deux œufs, faites-le fondre doucement, mêlez-le bien à la sauce, goûtez de nouveau si elle est de bon goût et servez-vous-en.

Si vous n'employez pas cette sauce de suite, il faut, pour

la maintenir chaude, la mettre au bain-marie, dans une autre casserole, avec de l'eau bouillante, et la tenir près du feu sans bouillir.

**Béchamelle**, OU SAUCE A LA CRÈME. — Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf, retirez-le du feu et mettez-y deux cuillerées à bouche de farine, mêlez bien le tout avec une cuiller de bois, puis mouillez-le avec trois verres de bon lait froid, que vous aurez fait bouillir d'avance, pour être certain qu'il ne tournera pas, ajoutez-y un oignon entier et un bouquet de persil garni du quart seulement d'une feuille de laurier, assaisonnez-le légèrement d'un peu de sel et de muscade râpée; mettez votre sauce sur le feu et tournez-la continuellement, jusqu'à ce qu'elle bouille, sans cesser un seul instant, parce que cette sauce, étant très-susceptible d'attacher à la casserole, aurait bientôt pris le goût de brûlé; laissez-la cuire environ sept à huit minutes à grands bouillons et toujours en la tenant remuée, puis supprimez-en le bouquet de persil et l'oignon, et passez-la dans une passoire en la tournant et la foulant avec une cuiller de bois; cette sauce doit avoir la consistance d'une bouillie un peu épaisse; si elle était trop claire, il faudrait la laisser réduire jusqu'à ce qu'elle soit à son point; si au contraire elle était trop épaisse, vous y mettriez un peu de lait bouillant.

On se sert de cette sauce pour les salsifis, la morue, des cervelles à la poulette, pour une blanquette de volaille, des œufs dits à la Béchamel, pour le ragoût, des vol-au-vent à blanc, etc.

**Sauce piquante.** — Épluchez trois échalottes ou un petit oignon, hachez-les bien fin.

Hachez également une poignée de champignons bien lavés, et un peu de persil.

Mettez les échalottes et les champignons dans une casserole, sur le feu, avec gros de beurre comme un œuf, assaisonnez-les fortement de sel et poivrade, passez-les un instant

sur le feu pour leur donner le temps de cuire, remuez-les pour qu'ils ne brûlent pas, puis mettez une forte cuillerée à bouche de farine; maniez-la bien avec les champignons et les échalottes, puis versez dessus une grande cuillerée à pot de jus ou de bouillon; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y seulement de l'eau et un peu de vin blanc, et salez un peu plus votre sauce, ajoutez-y le quart d'une feuille de laurier, une forte cuillerée à bouche de vinaigre et une goutte de caramel pour lui donner une couleur rousse; tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle bouille, puis laissez-la mijoter pendant quinze à vingt minutes; ensuite ajoutez-y le persil haché, et au moment de vous en servir, jetez-y une forte cuillerée de cornichons hachés très-fin, un petit morceau de beurre gros comme une noix; remuez bien le tout, goûtez si votre sauce est bonne, supprimez le morceau de laurier et servez-vous-en.

Si vous n'avez pas de champignons, vous pourrez très-bien vous en passer, et vous procéderez toujours de la même manière.

**Sauce poivrade.**—Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf, faites-le fondre, ajoutez-y deux petites cuillerées à bouche de farine, formez-en un petit roux (voyez cet article à la première série); lorsque votre roux est fait, laissez-le cuire seulement huit à dix minutes, puis mouillez-le avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, et à défaut de l'un et de l'autre avec de l'eau seulement, mettez-y une goutte de caramel pour colorer un peu votre sauce, ensuite mettez-la sur le feu et tournez-la avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle bouille, mettez-y alors un peu de sel, une forte pincée de poivre, une demi-cuillerée à bouche de vinaigre, une gousse d'ail et le quart d'une feuille de laurier. Si votre sauce était trop épaisse, vous y ajouteriez un peu de jus ou d'eau; laissez-la cuire doucement pendant une demi-heure, puis passez-la au tamis; goûtez si elle est de bon goût, ajoutez-y un petit morceau de beurre et servez-vous-en. Cette sauce doit être très-peu épaisse.

**Sauce au pauvre homme.**—Mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de sel fin, la moitié autant de poivre, quatre échalottes ou un oignon entier hachés très-fin, la moitié d'une gousse d'ail aussi hachée, quatre cuillerées à bouche de vinaigre, posez la casserole sur le feu, laissez réduire le vinaigre aux trois quarts, puis mettez-y une grande cuillerée à pot de bouillon gras ou de jus. Si cette sauce est pour manger une tête de veau, au lieu d'y mettre du bouillon gras mettez-y du bouillon de la tête de veau; laissez bouillir votre sauce trois ou quatre minutes, et au moment de la servir, jetez dedans de la civette, du cerfeuil, de l'estragon et un peu de persil, le tout haché très-fin et par quart de chacun, c'est-à-dire en égale quantité; ajoutez-y une cuillerée à bouche de chapelure et deux cuillerées d'huile, battez bien le tout avec une fourchette et servez votre sauce bouillante.

**Sauce tomate.**—Ayez douze belles tomates bien mûres et bien rouges, ôtez-leur les queues et coupez-les en travers, pressez légèrement chaque morceau pour en extraire seulement l'eau et les pépins, mettez-les, à mesure que vous les pressez, dans une casserole; lorsqu'elles y sont toutes, mettez-y une carotte coupée en petits dés et un oignon coupé en rouelle, un morceau de beurre gros comme un œuf, quelques débris de lard ou de jambon (si vous en avez) et un demi-verre de vin blanc; assaisonnez-les de sel et de poivre (cette sauce demande à être un peu relevée), couvrez la casserole d'un rond de papier et d'un couvercle, mettez de la cendre rouge sur le couvercle et faites cuire vos tomates à feu modéré, avec feu dessus et dessous, ou de préférence à la bouche d'un four; une heure suffit pour leur cuisson.

Lorsque vos tomates sont cuites, égouttez l'eau qu'il pourrait y avoir, mais conservez-la, faites un peu de bavaroise avec une cuillerée à bouche de farine (voyez cet article à la première série), et versez-la sur vos tomates en les remuant à mesure avec une cuiller de bois; laissez cuire un

instant la farine, en tenant les tomates remuées sur le feu, puis passez votre sauce à travers un tamis de crin un peu fort et en appuyant dessus avec une cuiller de bois; si vous n'avez pas de tamis, passez-la dans une passoire fine en la foulant avec le pilon du sel ou tout autre morceau de bois de cette forme; lorsque votre sauce est toute passée, qu'il ne reste dans la passoire que la peau des tomates, remettez-la sur le feu dans une casserole, relâchez-la avec un peu de jus ou de bouillon gras, et si vous n'avez ni l'un ni l'autre, avec leur eau que vous avez égouttée; ajoutez-y un morceau de beurre gros comme un petit œuf, faites-la bien chauffer sans bouillir, goûtez si elle est bien assaisonnée et servez-vous-en.

Cette sauce ne doit pas être trop épaisse. L'assaisonnement ci-dessus indiqué étant pour douze grosses tomates, vous l'augmenterez ou le diminuerez, selon que vous aurez plus ou moins de tomates, dans la proportion indiquée pour les douze.

Autre manière. — Coupez et pressez douze tomates, comme il est indiqué pour la sauce précédente, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre gros comme un œuf, un oignon aminci, et une ou deux branches de persil; assaisonnez-les de sel et poivre, mettez la casserole sur le feu, couvrez-la et laissez cuire vos tomates à feu modéré, avec feu dessus et dessous ; une heure suffit pour leur cuisson ; ayez soin, pendant ce temps-là, de les remuer plusieurs fois avec une cuiller de bois.

Lorsque vos tomates sont cuites, passez-les comme il est dit pour l'autre sauce, mais sans les égoutter, puis remettez votre sauce dans une casserole propre, faites-la bouillir et réduire un peu; si elle était trop claire en la remuant, tant qu'elle est sur le feu, ajoutez-y gros de beurre comme un œuf, goûtez si elle est bien assaisonnée et servez-vous-en.

**Sauce mayonnaise.**—Mettez dans une terrine ou dans un petit saladier deux jaunes d'œufs crus, plein une cuiller

à café de sel fin et deux gouttes de vinaigre blanc; remuez vivement le tout avec une cuiller de bois et versez en même temps et peu à peu quelques gouttes d'huile d'olive; au fur et à mesure que vous tournez ce mélange, il doit épaissir et devenir compacte; lorsqu'il est trop ferme pour être tourné facilement, on y met une ou deux gouttes de vinaigre, et tout aussitôt on remet de l'huile, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous jugiez avoir assez de sauce; goûtez alors si elle est assaisonnée à votre goût; si elle était un peu aigre, ajoutez-y une petite goutte d'eau et servez-vous-en.

Cette sauce est plus facile à décrire qu'à faire, elle demande beaucoup de soins et de pratique; aussi arrive-t-il souvent que les personnes, même les plus exercées, la tournent; lorsque cela arrive, il faut la recommencer avec d'autres œufs et d'autre huile, et n'y incorporer la première que lorsque vous êtes assuré que la seconde est bien prise, encore faut-il ne la mêler que doucement et peu à peu.

**Sauce tartare.**—Cette sauce n'est autre qu'une mayonnaise à laquelle on ajoute, lorsqu'elle est finie, de la moutarde, du cerfeuil, de l'estragon, des câpres et des cornichons, le tout haché très-fin.

**Sauce rémoulade** OU RAVIGOTE. — Mettez dans une terrine ou dans un grand bol quatre cuillerées à bouche de moutarde, deux échalottes et une forte pincée d'estragon hachés, autant de cerfeuil et de cornichons également hachés, ajoutez-y sept ou huit cuillerées d'huile et quatre de vinaigre, plein une cuiller à café de sel et la moitié autant de poivre, battez bien le tout avec une fourchette pour bien opérer le mélange.

Cela fait, écrasez parfaitement dans une autre terrine deux jaunes d'œufs durs que vous avez fait cuire à l'avance, versez dessus, peu à peu, et en remuant à mesure, votre sauce rémoulade, qui se trouvera ainsi liée et bonne à servir.

Cette sauce est excellente avec toutes espèces de viandes ou poissons froids et surtout la volaille.

**Sauce maître-d'hôtel.**—Beurre, persil haché, un peu de sel fin et une goutte de vinaigre, tout cela manié et bien mélangé, compose la maître-d'hôtel, pour toutes sortes de viandes, telles que bifteck, etc.

Pour le poisson ou les légumes, on remplace le vinaigre par du jus de citron.

**Sauce maître-d'hôtel liée.**— Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf, ou plus ou moins, selon ce que vous avez besoin, avec deux jaunes d'œufs crus, une petite pincée de sel fin, une petite cuillerée à café de vinaigre, ou mieux un peu de jus de citron; mettez la casserole sur le feu et tournez votre maître-d'hôtel jusqu'à ce que le beurre soit fondu et lié par les jaunes d'œufs; ne la laissez pas bouillir, mettez-y une pincée de persil haché et servez-vous-en de suite, sinon votre maître-d'hôtel se décomposerait. C'est pourquoi il ne faut faire cette sauce que juste au moment de la servir.

**Sauce beurre d'anchois.**—Le beurre d'anchois est une espèce de maître-d'hôtel dont on se sert quelquefois pour les biftecks, entrecôtes et autres mets, il en entre aussi dans la composition de différentes sauces, telles que la matelote. Lorsqu'on l'emploie sous des biftecks, un morceau de beurre gros comme un œuf et un anchois suffisent pour six personnes.

Lavez parfaitement l'anchois, essuyez-le bien, fendez-le en deux, supprimez-en l'arête et le bout de la queue, écrasez-le en tapotant dessus avec le dos de la lame d'un couteau, puis passez-le à travers un petit tamis ou une passoire, en appuyant dessus avec une cuiller; lorsqu'il est passé, mêlez-le parfaitement et incorporez-le bien avec le beurre et servez-vous-en.

**Sauce beurre noir.** — Pour cent grammes de beurre à peu près, il faut quatre ou cinq cuillerées à bouche de vinaigre, une forte pincée de sel et une très-petite de poivre.

Faites chauffer le vinaigre dans une casserole, sans le faire bouillir.

Faites fondre le beurre dans une autre et, lorsqu'il commence à noircir, retirez-le du feu, laissez-le refroidir un instant, puis versez-le doucement, et peu à peu, sur le vinaigre ; assaisonnez-le ensuite avec le sel et le poivre, et remettez-le un instant sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bouillant, et servez-vous-en.

Si vous versiez votre beurre trop chaud, et tout d'un coup, sur le vinaigre, cela produirait l'effet de l'eau tombant dans la friture bouillante, votre beurre soufflerait, se répandrait de la casserole et vous courriez le risque de vous brûler.

Je n'ai pas étendu davantage la nomenclature des sauces parce que, dans le cours de mes descriptions, j'ai presque toujours donné à chaque article celle de la sauce qui lui convient.

Je n'ai décrit les précédentes que parce qu'elles sont les principales et, pour ainsi dire, les mères de toutes les autres.

**Gelée de viande.** — Mettez dans une casserole profonde ou dans une petite marmite de cuivre, bien étamée, un demi-kilogramme de tranche de bœuf, deux pieds de veau désossés et blanchis (voyez la manière de les désosser à l'art. *Pieds de veau*, à la cinquième série), une poule entière vidée et flambée, quelques couennes de lard bien grattées et bien lavées, deux oignons, dont un piqué de clous de girofle, deux carottes, coupées en morceaux, et un bouquet de persil garni ; ajoutez-y toutes les parures ou os de viande de veau et de bœuf que vous pourriez trouver, et mouillez le tout avec le double de son volume d'eau et une demi-bouteille de vin blanc, salez en proportion, plutôt moins que trop. Mettez votre gelée sur le feu, faites-la bouillir, écumez-la comme un pot-au-feu et laissez-la cuire de même pendant quatre ou cinq heures.

Lorsqu'elle est cuite, retirez-en le bœuf, la poule, les pieds de veau et les couennes, puis dégraissez-la bien et passez-la

dans une passoire très-fine; laissez-la refroidir un instant, dégraissez-la de nouveau et passez-la encore, mais cette fois dans une serviette qui ne soit pas trouée et que vous aurez trempée dans l'eau et tordue d'avance.

Cette précaution a pour but de dégraisser parfaitement la gelée qui, en traversant la serviette humide, y laisse toute la graisse qui se fige par le contact du froid.

Cette opération faite, clarifiez votre gelée de la manière suivante :

Cassez dans une terrine quatre œufs entiers, parfaitement frais, mettez-y une petite cuillerée à pot de gelée, une cuillerée à bouche de vinaigre à l'estragon, une petite cuillerée à café de caramel et un demi-verre de vin de Madère, et battez bien le tout avec un petit balai de bois ou en fil de fer, qu'on emploie généralement pour battre les blancs d'œufs.

Si vous n'avez pas de vinaigre à l'estragon et que vous ayez de cette plante, mettez-en une branche, sinon passez-vous-en.

Si vous n'avez pas de madère, remplacez-le par un petit verre d'eau-de-vie.

Cette préparation bien battue, versez-la dans votre gelée en l'y agitant avec le balai pour bien l'y incorporer; puis versez votre gelée dans une casserole, assez grande pour en contenir le double, afin de pouvoir facilement l'y clarifier.

Posez la casserole sur un feu modéré, mais assez vif, pour que l'opération ne traîne pas en longueur; agitez continuellement votre gelée en la fouettant avec le petit balai jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir, ce que vous connaîtrez facilement lorsqu'elle commencera à souffler; alors retirez-la promptement du feu, posez-la sur le coin du fourneau pour qu'elle ne puisse bouillir, qu'elle frémisse seulement, mettez-y le jus d'un citron et deux cuillerées d'eau froide, ce qui aidera à la clarification; mettez un couvercle sur la casserole, avec du feu très-ardent dessus, ne la couvrez pas tout à fait pour que la vapeur puisse s'exhaler, et laissez s'opérer

doucement la clarification ; prenez bien garde de ne pas laisser bouillir la gelée.

Pendant ce temps-là attachez solidement une serviette aux quatre pieds d'une chaise que vous aurez renversée sur une table (vous aurez d'avance trempé la serviette dans l'eau et l'aurez bien tordue ensuite), mettez un vase sous la serviette et, lorsque votre gelée est parfaitement claire, versez-la doucement sur la serviette, en vous servant d'une cuiller à pot. Lorsqu'elle est toute passée, laissez sur la serviette la croûte qui s'y est formée avec les résidus des œufs et la crasse de la gelée, et passez-la une seconde fois.

Cette opération terminée, votre gelée doit être parfaitement limpide, alors mettez-la dans un vase peu profond et dans un endroit frais pour en hâter la congélation ; si vous étiez pressé de vous en servir ou que la chaleur l'empêchât de se congeler facilement, il faudrait alors avoir de la glace, en entourer le vase et en mettre dessus sur un couvercle de casserole, par ce moyen votre gelée sera bientôt prise.

Si malgré tous vos soins votre gelée n'était pas bien claire, et cela arrive quelquefois, il faudrait la laisser refroidir entièrement et la clarifier de nouveau.

Si cette gelée était pour un malade, il faudrait supprimer le citron, l'estragon, le caramel et le madère ou l'eau-de-vie.

**Purée d'oignons**, DITE SOUBISE. — Pelez et émincez six gros oignons, faites bouillir de l'eau dans une casserole, jetez-les dedans et laissez-leur faire deux ou trois bouillons, ensuite égouttez-les, rafraîchissez-les et égouttez-les de nouveau.

Lorsqu'ils sont bien égouttés, mettez-les dans une casserole, avec gros de beurre comme un œuf, passez-les un instant sur le feu, sans leur laisser prendre de couleur ; pour cela remuez-les souvent avec une cuiller de bois, puis mettez-y une forte cuillerée à bouche de farine ; mélangez-la bien avec les oignons et versez dessus un grand verre de lait bouilli ; assaisonnez le tout de sel et poivre, remuez-le de

nouveau avec une cuiller de bois jusqu'à ce que cela bouille; ensuite laissez-le cuire tout doucement avec feu dessus et dessous ou à la bouche du four, la casserole couverte, pendant une bonne demi-heure. Lorsque vos oignons sont cuits, passez-les à travers un tamis ou une passoire fine, en les tournant et les foulant avec le pilon au sel ou tout autre morceau de bois de même forme. Votre purée étant passée, remettez-la dans une casserole propre avec un morceau de beurre, gros comme une noix; si elle est trop épaisse, mettez-y un peu de laid chaud, faites-la bien chauffer, sans bouillir, en ayant soin de la tourner sur le feu; goûtez si elle est bien assaisonnée, et servez-vous-en.

**Purée de pommes de terre.** — Selon la quantité de purée que vous voudrez faire, pelez des pommes de terre jaunes, lavez-les et coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec assez d'eau pour qu'elles y baignent, mettez-y un peu de beurre et de sel et faites-les cuire sans les couvrir.

Lorsqu'elles sont cuites égouttez-en bien toute l'eau, laissez-les dans la casserole et écrasez-les bien avec deux fourchettes; quand elles vous le paraissent assez, remplacez les fourchettes par une forte cuiller de bois et continuez de les écraser jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement en purée et sans grumeaux; alors mettez cette purée sur le feu, ajoutez-y un morceau de beurre, remuez-la bien et versez-y un peu de lait chaud, goûtez si elle est bonne, et servez-vous-en. Cette purée doit être plutôt épaisse que claire.

**Purée de haricots.** — Tous les haricots blancs ou rouges, secs ou frais, flageolets ou de Soissons, se cuisent à l'eau froide.

Quand on emploie des haricots secs il faut les faire tremper dès la veille de les cuire.

Quand se sont des frais on peut les cuire immédiatement, mais pas à trop grand feu, il faut que l'eau où ils cuisent s'échauffe graduellement.

**Cuisson des haricots.** — Mettez vos haricots dans une marmite, une casserole ou un pot, avec deux fois leur volume d'eau si ce sont des flageolets ou haricots frais, et quatre fois si ce sont des haricots secs, et pour les uns comme pour les autres, gros de beurre comme une noix et un ou deux oignons, quelle que soit la quantité de haricots, et du sel en proportion; mettez-les sur le feu et, lorsqu'ils ont bouilli, laissez cuire doucement, la casserole couverte.

**Purée.** — Lorsque vos haricots sont très-cuits, égouttez-les, tenez-les chaudement et passez-les immédiatement à travers un tamis ou une passoire fine en appuyant dessus et les foulant avec une cuiller de bois ou tout autre instrument. Mettez-en peu à la fois et mouillez-les un peu pour faciliter leur passage à travers le tamis ou la passoire.

La purée étant faite, mettez-la dans une casserole avec un bon morceau de beurre, remuez-la un instant sur le feu, assaisonnez-la de sel fin et un peu de poivre ; si elle est très-épaisse mettez-y un peu de jus, de bouillon ou de lait, sinon laissez-la telle qu'elle est, goûtez si elle est bien assaisonnée et servez-vous-en.

**Purée de marrons.** — Fendez un litre de beaux marrons et mettez-les dans un póêle, comme pour les griller, mais ne les laissez pas cuire, remuez-les souvent et, aussitôt qu'ils peuvent se peler, retirez-les du feu, tenez-les chaudement, pliés dans un linge, pelez-les de suite et enlevez avec soin la pelure ou petite peau amère qui les recouvre.

Quand vos marrons sont ainsi tous pelés, mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon gras, un petit morceau de beurre, un soupçon de sel fin et une cuillerée à bouche de sucre en poudre ; si vous n'avez pas de bouillon mettez-y de l'eau et un peu plus de beurre. Couvrez la casserole, mettez-la sur le feu et faites cuire vos marrons doucement et en mijotant jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement sous les doigts ; alors égouttez-les, écrasez-les avec un petit ilon ou toute autre chose et passez-les à travers un tamis ou

une passoire fine en appuyant dessus et les foulant avec une cuiller de bois ou un petit pilon. Votre purée étant toute passée, mettez-la dans une casserole propre, avec gros de beurre comme un œuf, remuez-la un instant sur le feu, ajoutez-y un demi-verre de lait chaud, remuez-la toujours, laissez-lui faire deux ou trois bouillons, goûtez si elle est bonne et servez-vous-en.

Autre manière. — Quand vous serez pressé ou que vous n'aurez pas de marrons, procurez-vous un paquet de farine de marrons, dont le poids dépendra de la quantité de purée que vous voudrez faire et procédez de la manière suivante (observez que cette farine épaissit beaucoup en étant sur le feu) :

Mettez de la farine de marrons dans une casserole (dans la proportion de cinquante à soixante grammes pour deux personnes), délayez-la d'abord avec la valeur d'un verre de lait froid, puis tournez-la sur le feu et, si elle est trop épaisse, ajoutez-y du lait jusqu'à ce qu'elle soit à son degré d'épaisseur voulue, qui est celle d'une purée ordinaire, laissez-la cuire doucement pendant cinq ou six minutes, en la tenant remuée; ajoutez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre, un morceau de beurre gros comme un œuf, remuez-la bien, goûtez si elle est de bon goût et servez-vous-en.

**Purée d'oseille.** — Épluchez avec soin la quantité d'oseille que vous voudrez, ôtez-en les queues et lavez-la bien à grande eau, égouttez-la, mettez-la dans un chaudron ou dans une casserole, avec très-peu d'eau; mettez-la sur le feu et, à mesure qu'elle s'affaisse, enfoncez le dessus dans l'eau avec une cuiller de bois, remuez-la bien et laissez-la bouillir pendant sept ou huit minutes, puis égouttez-la dans une passoire.

Lorsqu'elle est parfaitement égouttée, passez-la à travers un tamis ou une passoire, en appuyant dessus et la foulant vec une cuiller de bois ou un petit pilon à purée, si vous

n'avez ni tamis ni passoire propices à cela ; hachez votre oseille très-fin et préparez-la de la manière suivante :

Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, proportionné à la quantité d'oseille que vous voulez accommoder, mettez-y assez de farine pour en faire un roux blanc (voyez cet article à la première série), puis mettez-y votre oseille; remuez le tout sur le feu, assaisonnez l'oseille de sel et poivre et mouillez-la avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon gras, remuez-la de nouveau et laissez-la mijoter pendant une demi-heure environ sur des cendres chaudes, remuez-la de temps en temps et, au moment de vous en servir, goûtez si elle est bien assaisonnée et finissez-la en y versant une liaison de quelques œufs délayés avec un peu d'eau.

Si vous voulez cette oseille au maigre, mouillez-la avec du lait au lieu de jus ou de bouillon gras, et mettez-y un peu plus de beurre, et quelques jaunes d'œufs de plus dans la liaison.

**Purée de chicorée au jus.** — Pour cinq ou six personnes, épluchez une douzaine de chicorées, c'est-à-dire ôtez-en les trognons, les feuilles gâtées et celles qui sont trop vertes, lavez cette chicorée dans beaucoup d'eau, ayez bien soin qu'il n'y reste pas de terre, sans cela, étant accommodée, elle croquerait sous les dents et serait détestable, et égouttez-la.

Faites bouillir de l'eau dans un chaudron ou dans une casserole, mettez-y votre chicorée et laissez-la cuire à grand feu jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts. Ayez soin de l'enfoncer dans l'eau avec une cuiller de bois, chaque fois qu'elle remonte à la surface.

Lorsqu'elle est assez cuite, égouttez-la dans une passoire et mettez-la dans de l'eau fraîche. Lorsqu'elle est froide égouttez-la de nouveau, pressez-la par petites parties entre les mains pour bien en extraire l'eau, puis hachez-la très-menu, soit avec un gros couteau ou des feuilles à hacher la

viande (ces feuilles sont des espèces de hachettes ou couperets, à lames très-larges et très-minces).

Votre chicorée étant ainsi préparée, accommodez-la de cette manière :

Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf, mettez-y deux petites cuillerées à bouche de farine, mélangez-la bien et ajoutez-y votre chicorée, assaisonnez-la de sel et poivre, remuez-la un instant sur le feu, pour donner à la farine le temps de cuire, puis mouillez-la avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, remuez-la encore un instant sur le feu et laissez-la mijoter doucement pendant huit ou dix minutes ; au moment de la servir, ajoutez-y un petit morceau de beurre et goûtez si elle est bien assaisonnée.

**Purée de chicorée à la crème.** — Préparez de tout point cette chicorée comme il est indiqué pour la précédente, seulement remplacez le jus ou le bouillon par de la crème ou du bon lait que vous aurez fait bouillir, et mettez-y un peu plus de beurre.

**Purée de pois verts.** — Ayez un litre de pois, fraîchement écossés, maniez-les dans de l'eau fraîche avec environ cent grammes de beurre, puis égouttez-les dans une passoire et mettez-les dans une casserole avec quelques branches de persil, un oignon et une carotte coupés en morceaux, mettez-les sur le feu avec un couvercle sur la casserole, laissez-les suer pendant huit ou dix minutes dans le beurre, sautez-les de temps en temps, ensuite salez-les légèrement et mouillez-les d'une forte cuillerée à pot de bouillon sans couleur ou, à défaut, avec de l'eau, mais alors salez-les un peu plus ; faites-les bouillir, puis couvrez la casserole et laissez-les cuire doucement jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement sous les doigts.

Lorsque les pois sont cuits égouttez-les, mais conservez leur bouillon. Si vous avez un mortier pilez-les, sinon tâchez de les écraser le mieux possible, dans la casserole, avec une

cuiller de bois ou un petit pilon ; ensuite passez-les par petites parties à travers un fort tamis de crin ou une passoire fine, en appuyant dessus et les foulant avec la cuiller de bois ou le pilon ; pour faciliter cette opération, mouillez-les un peu de temps en temps avec de leur bouillon, mais très-peu pour ne pas trop éclaircir la purée.

Quand votre purée est toute passée, mettez-la dans une casserole, remuez-la sur le feu, ajoutez-y un morceau de beurre gros comme un œuf et une cuillerée à bouche de sucre en poudre, laissez-la bien chauffer sans trop bouillir, goûtez si elle a bon goût et servez-vous-en.

Cette purée doit être plutôt épaisse que claire.

**Purée de pois secs.** — Faites tremper un litre de pois secs dans de l'eau froide pendant deux ou trois heures, ensuite jetez cette eau et mettez vos pois dans une casserole, avec environ trois litres d'eau froide, cent grammes de lard coupés en petits morceaux ou des débris si vous en avez, un oignon et une carotte coupés en lames, deux clous de girofle, deux ou trois branches de persil et très-peu de sel ; faites bouillir vos pois, écumez-les, puis laissez-les cuire doucement jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement sous les doigts ; lorsqu'ils sont cuits, enlevez avec une écumoire le lard et les légumes qui se trouvent à la surface, égouttez vos pois, passez-les en purée et finissez cette purée de la manière indiquée pour la précédente.

**Purée de céleri-rave.**—Ayez deux, trois ou quatre pieds de céleri-rave, cela dépend de leur grosseur et de la quantité de purée dont vous aurez besoin ; épluchez-les bien, qu'il n'y reste aucune trace de noir ou de racines, coupez-les par petits morceaux et mettez-les dans une casserole avec un peu de jus ou de bouillon gras, un petit morceau de beurre et une légère pincée de sel et de poivre; mettez-les sur le feu. couvrez la casserole et laissez-les cuire doucement, jusqu'à ce qu'ils soient pour ainsi dire fondus et en purée ; alors s'il y reste encore du bouillon, égouttez-le, puis passez votre

purée à travers un tamis ou une passoire, en appuyant dessus et la foulant avec une cuiller de bois ou un petit pilon; lorsqu'elle est toute passée, remettez-la dans une casserole, maniez un morceau de beurre gros comme un œuf avec une forte cuillerée à bouche de farine, mettez-le par petites parties dans votre purée, mettez-la sur le feu, tournez-la avec une cuiller de bois, mouillez-la avec un peu de bon jus, si vous en avez, ou avec un peu de bouillon, et laissez-la cuire un moment; remuez-la de temps en temps et lorsque vous vous en servirez ajoutez-y un petit morceau de beurre, et goûtez si elle est bonne.

## GARNITURES

**Truffes pour garniture.** — Faites tremper vos truffes un instant dans l'eau, roulez-les entre les mains pour ôter la plus grosse terre, et changez-les d'eau plusieurs fois; ensuite avec une petite brosse de crin ou de chiendent, brossez-les les unes après les autres, et avec beaucoup de soins avec la pointe d'un petit couteau grattez et sortez la terre qui serait restée dans les cavités, et remettez vos truffes dans une eau claire à mesure que vous les brossez. Lorsqu'elles le sont toutes, épluchez-les, c'est-à-dire pelez-les, mais si légèrement qu'il n'y ait absolument que la superficie d'enlevée.

Quand toutes vos truffes sont pelées, faites-les cuire de la manière suivante :

Mettez toutes les épluchures dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme une noix (je suppose que vous avez deux cent cinquante grammes de truffes), la moitié d'un oignon et d'une carotte coupés en petits dés, une demi-feuille de laurier et une branche de thym, quelques parures ou débris de lard si vous en avez, sinon vous mettrez le double de beurre que la quantité indiquée ci-dessus; passez le tout sur le feu en le remuant avec une cuiller de bois, et lorsque les épluchures de truffes et les légumes commenceront à roussir un peu, mouillez-les avec un verre de vin

blanc et autant de bouillon ou de jus, laissez bouillir et cuire pendant trente ou quarante minutes, puis passez ce fond; lorsqu'il est passé, remettez-le dans une casserole propre, mettez-y vos truffes, faites-les bouillir et laissez-les cuire doucement pendant trente-cinq à quarante minutes; quand elles sont cuites, si vous vous en servez de suite, égouttez-les et coupez-les en liards ou en petits dés; si vous ne les employez pas immédiatement, tenez-les au chaud ou mettez-les dans une terrine avec leur cuisson.

Les truffes au vin de champagne, ou dites à la serviette, se préparent de la même manière, seulement on ne les pèle pas et on les sert comme des œufs frais, sur ou sous une serviette pliée à cet effet.

**Champignons** POUR GARNITURE. — Les seuls champignons que l'on puisse employer sans crainte sont ceux qui viennent sur couches et que l'on nomme agarics succulents. Si vous en employez d'autres et que vous ne les connaissiez pas bien, ne vous en servez pas sans les avoir préalablement fait visiter par un pharmacien; car il arrive trop souvent des accidents causés par les champignons, malgré les prétendues épreuves auxquelles on croit devoir les soumettre, pour ne pas apporter à leur préparation toutes les précautions possibles.

Coupez le bout terreux de la tige de tous vos champignons et séparez-les ensuite du pavillon vulgairement appelé la tête; coupez ces têtes en morceaux de la grosseur des tiges ou laissez-les entières; si vous les laissez entières, il faut les peler, c'est-à-dire, avec la pointe d'un petit couteau, en enlever l'épiderme par petites parties, de cette façon vos champignons ne sont pas meilleurs, mais ils sont plus blancs.

Les praticiens et les cordons-bleus ne les épluchent pas ainsi, ils les tournent, mais comme il est impossible d'apprendre à tourner un champignon sans le voir faire et s'exercer souvent, j'ai jugé inutile d'en décrire la manière.

Lorsque tous vos champignons sont épluchés et coupés, si

vous en avez environ cinq maniveaux, ce qui équivaut à peu près à trois poignées (je dis cela pour les personnes qui ignorent ce que c'est qu'un maniveau), pressez un citron dans une casserole pour en extraire tout le jus, mêlez à ce jus une cuillerée à bouche d'eau, gros de beurre comme la moitié d'un œuf, et une cuillerée à café de sel fin et mettez-le sur le feu.

Lavez vos champignons de suite et dans beaucoup d'eau, afin qu'ils puissent monter à la surface et la terre tomber au fond, frottez-les bien dans les mains, puis pressez-les pour en extraire l'eau et mettez-les dans l'assaisonnement que vous avez préparé, sautez-les bien dedans, couvrez la casserole, laissez-leur faire trois ou quatre bouillons sur un feu vif, sautez-les autant de fois, retirez-les ensuite du feu, laissez-les encore couverts dans la casserole pendant quelques minutes, puis versez-les dans une terrine avec leur cuisson, ou servez-vous-en.

**Champignons secs.** — Lavez vos champignons à plusieurs eaux, laissez-les ensuite tremper dans de l'eau tiède pendant une heure ou deux, puis lavez-les encore dans deux ou trois eaux et faites-les cuire doucement dans du jus ou du bouillon gras pendant vingt-cinq ou trente minutes, puis égouttez-les et servez-vous-en pour garniture.

**Mousserons** POUR GARNITURE. —Le mousseron est une espèce de champignon qui, ainsi que son nom l'indique, pousse sous la mousse; il est inoffensif; frais ou sec, il se prépare comme les champignons.

**Morilles** POUR GARNITURE. — La morille est une espèce de champignon dont la tête, poreuse comme une éponge, noircit en vieillissant; elle est très-sujette à conserver de la terre ou du sable dans l'intérieur de ses cavités, c'est pourquoi il est essentiel, après en avoir retiré la tige, de les laver plusieurs fois à l'eau tiède, de les laisser ensuite tremper dans beaucoup d'eau, de les laver encore, puis de les faire

bouillir deux minutes dans de l'eau, les rafraîchir et enfin les égoutter lorsqu'on est certain qu'elles sont parfaitement nettoyées et débarrassées de leur terre sablonneuse.

Cela fait, mettez-les dans une casserole avec du jus ou du bouillon, et faites-les cuire. Mettez-y un bouquet de persil.

Vingt-cinq ou trente minutes suffisent pour leur cuisson; quand vous voudrez vous en servir, vous les égoutterez bien avec une écumoire et les presserez légèrement pour en faire sortir le jus où elles ont cuit et supprimerez le bouquet de persil. Quand vous préparerez des morilles sèches, vous les laisserez tremper au moins une heure dans de l'eau tiède.

**Olives** POUR GARNITURE. — Tournez la quantité d'olives dont vous aurez besoin (voyez-en la manière à la première série); lorsqu'elles sont tournées mettez-les dans une casserole avec de l'eau, mettez la casserole sur le feu et faites-les bouillir deux ou trois minutes seulement, ensuite égouttez-les et mettez-les dans la sauce qui vous est indiquée.

**Oignons** POUR GARNITURE. — Ayez la quantité de petits oignons qu'il vous plaira, soit trois ou quatre poignées; choisissez-les à peu près d'égale grosseur et épluchez-les sans les écorcher, parce qu'ils s'écraseraient en cuisant.

Si vos oignons sont secs, jetez-les un instant dans de l'eau chaude, il vous sera plus facile de les éplucher. Lorsqu'ils le seront tous, mettez-les dans une casserole avec de l'eau fraîche et faites-les bouillir deux ou trois minutes (on appelle cela les faire blanchir), puis égouttez-les et remettez-les avec de l'eau froide sur le feu, ajoutez-y un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, une pincée de gros sel et une cuillerée à bouche de sucre en poudre, et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient flexibles au toucher, il faut qu'alors l'eau soit extrêmement réduite, sinon ôtez celle qui reste, n'en laissez qu'une ou deux cuillerées et laissez-y mijoter doucement vos oignons jusqu'à ce qu'ils soient comme dans du sirop, mais sans qu'ils prennent de couleur, puis égouttez-les et mettez dans la sauce indiquée.

Les gros oignons, pour garniture, se préparent de la même manière.

**Carottes** POUR GARNITURE. — Si vous employez des carottes nouvelles, qui soient très-petites, laissez-les entières, sinon coupez-les en deux dans la longueur, tournez-les au couteau, c'est-à-dire, au lieu de les gratter, pelez-les franchement, en ayant soin que les coups de couteau paraissent le moins possible et qu'elles conservent leur forme.

Si, au contraire, vous employez de grosses et vieilles carottes, coupez-les par morceaux, et en pelant chaque morceau, donnez-lui la forme d'une petite carotte, et qu'ils aient tous à peu près la même grosseur.

Lorsque toutes vos carottes sont ainsi préparées, mettez-les dans une casserole et faites-les bouillir dans l'eau pendant trois ou quatre minutes, ensuite jetez cette eau, mettez-en d'autre, ajoutez-y un morceau de beurre, un peu de sel et une cuillerée à bouche de sucre en poudre, faites-les bouillir et cuire à feu vif si ce sont des carottes nouvelles, et doucement, au contraire, si ce sont des vieilles, afin que l'eau ne se réduise pas aussi vite et que vos carottes puissent y cuire sans être obligé d'en mettre d'autre.

Lorsqu'elles sont cuites, s'il restait encore beaucoup d'eau, il faudrait en retirer un peu, afin qu'étant cuites tout à fait, elles se trouvent presque à sec, alors vous les sauterez et les laisserez se glacer un peu (on appelle cela tomber à glace), mais remuez-les souvent et prenez bien garde qu'elles ne brûlent ; si au contraire l'eau se trouvait réduite avant que les carottes fussent cuites, il faudrait en mettre un peu, mais bouillante, et la laisser réduire, pour pouvoir glacer vos carottes, comme je viens de le dire.

Quant à la quantité d'eau, de sel, de beurre et de sucre, la proportion est d'environ gros de beurre comme un œuf, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et une à café de gros sel pour un demi-litre de carottes, celle de l'eau est qu'il faut que les carottes baignent.

**Carottes pour jardinière.** — Les carottes pour jardinière se font cuire comme les précédentes, seulement il est inutile de les faire glacer; donc lorsqu'elles sont cuites, il est indifférent qu'il y reste de l'eau; on les égoutte et l'on s'en sert; mais comme il faut qu'elles soient beaucoup plus petites que celles pour garniture, voici la manière de les tourner.

Si vous employez de grosses carottes, ratissez-les, essuyez-les et coupez-les en travers, par morceaux de un à deux centimètres d'épaisseur, puis, avec un petit émporte-pièce de fer-blanc ou de cuivre, vulgairement appelé vide-pommes ou videlle, de six à huit millimètres de diamètre, vous enlevez de petits bâtonnets en enfonçant cet emporte-pièce dans vos morceaux de carotte, que vous avez soin de placer sur un linge plié en quatre, pour que votre moule ne porte pas sur la table, contre laquelle il finirait par s'émousser et se détériorer; de cette manière vous faites autant de petits bâtonnets que vous avez besoin, et les faites cuire comme il est dit plus haut.

Si, au contraire, vous employez des carottes nouvelles trop petites pour être enlevées à l'emporte-pièce, ratissez-les, essuyez-les et coupez-les seulement en petits dés d'un centimètre carré, ou en petits morceaux de la longueur et de la grosseur des bâtonnets faits par l'emporte-pièce.

**Navets.** — Coupez vos navets comme il est dit pour les vieilles carottes pour garniture, tournez-les de même ou changez-en la forme en leur donnant, par exemple, celle d'une gousse d'ail ou toute autre; faites-les blanchir et cuire de même que les carottes et en prenant les mêmes précautions.

**Navets pour jardinière.** — Voyez l'article *Carotte pour jardinière*, et préparez et faites cuire vos navets de la même manière.

**Concombres** POUR GARNITURE. — Pelez un concombre,

coupez-le par morceaux d'environ trois ou quatre centimètres, donnez-leur la forme qu'il vous plaira, longue, ovale ou carrée, n'y laissez ni graines ni parties filandreuses.

Faites bouillir de l'eau avec une forte pincée de gros sel, mettez-y vos concombres, et aussitôt qu'ils fléchissent sous les doigts égouttez-les; mettez-les à l'eau froide, et égouttez-les de nouveau, puis servez-vous-en.

**Pommes de terre à l'eau,** DITES A L'ANGLAISE. — Ayez cinq ou six belles pommes de terre, dites hollandaises (elles sont préférables aux autres pour cet usage, parce qu'elles s'écrasent moins à la cuisson), pelez-les, lavez-les et coupez-les en quatre ou six morceaux, arrondissez-en les coins avec le couteau, pour donner à chaque morceau la forme d'une pomme de terre ronde ou ovale, mettez-les dans une casserole avec juste assez d'eau pour qu'elle ne dépasse pas la hauteur des pommes de terre, et un peu de gros sel; couvrez-les d'un linge blanc mouillé et d'un couvercle, mettez-les au feu et laissez-les cuire doucement pendant quinze ou vingt minutes; lorsqu'elles sont cuites, et trois ou quatre minutes avant de les servir, égouttez l'eau, laissez les pommes de terre dans la casserole et mettez-la un instant à la bouche du four pour les faire ressuyer un peu, ensuite dressez-les sans les écraser sur un plat où vous aurez mis une serviette, ou bien dans une casserole à légumes.

Si vous n'avez pas de four pour ressuyer vos pommes de terre, mettez un couvercle sur la casserole et mettez-les deux minutes au-dessous d'un fourneau allumé.

**Haricots verts** POUR GARNITURE. — Épluchez la quantité de haricots verts dont vous aurez besoin, c'est-à-dire cassez-leur les deux bouts et retirez-en les fils ; coupez-les ensuite en trois ou quatre morceaux, faites bouillir de l'eau en assez grande quantité pour que les haricots verts trempent grandement, mettez-y un peu de sel, et lorsqu'elle bout mettez-y vos haricots et laissez-les cuire à grands bouillons. Quand ils sont cuits, quoiqu'un peu plus fermes que pour les man-

ger autrement, égouttez-les, mettez-les à l'eau froide, et égouttez-les de nouveau pour vous en servir.

Ces haricots doivent être très-verts.

**Petits pois à l'anglaise** POUR GARNITURE. — Faites bouillir de l'eau en assez grande quantité pour que vos pois y cuisent à leur aise, salez-la un peu, mettez-y les pois et laissez-les bouillir à grand feu, pour qu'ils restent bien verts; douze ou quinze minutes suffisent pour leur cuisson, quand ils sont fraîchement cueillis; du reste, vous serez assuré qu'ils sont assez cuits lorsqu'ils s'écraseront facilement sous les doigts, quoiqu'étant un peu fermes; alors retirez-les du feu, égouttez-les, mettez-les à l'eau froide, et quand ils sont froids, égouttez-les bien dans une passoire et servez-vous-en.

**Pointes d'asperges** POUR GARNITURE. — Ayez une botte de petites asperges, dites asperges en pointes; choisissez-les bien vertes et pas trop minces; cassez-les toutes à la hauteur où commence la partie tendre et finit celle qui est dure, coupez le côté tendre, c'est-à-dire le côté de la tête, par petits morceaux d'environ un centimètre de longueur, puis lavez-les bien et égouttez-les.

Faites bouillir de l'eau, mettez-y un peu de sel, et lorsqu'elle est en grande ébullition, mettez-y vos asperges, laissez-les cuire à grands bouillons pour qu'elles soient bien vertes, puis égouttez-les, mettez-les à l'eau froide et égouttez-les de nouveau dans une passoire, lorsque vous voudrez vous en servir.

**Fonds d'artichauts** POUR GARNITURE. — Faites cuire la quantité d'artichauts dont vous aurez besoin. Vous les mettez sur le feu avec de l'eau froide et un peu de sel, vous les ferez cuire à grand feu et vous connaîtrez qu'ils sont assez cuits lorsqu'en tirant une feuille elle se détachera facilement; alors mettez tous vos artichauts dans de l'eau froide. Quand ils sont froids, égouttez-les et ôtez-leur toutes les feuilles ainsi que le foin, parez les bords de tous les fonds

et coupez-les par petits morceaux d'environ un centimètre et demi carré, et servez-vous-en pour garniture.

**Jardinière.** — La jardinière, garniture à laquelle on donne aussi le nom de macédoine, est un assemblage de toutes espèces de légumes; on la sert à blanc ou à brun.

Ayez par parties égales et selon la quantité dont vous aurez besoin, des haricots verts à l'anglaise, des carottes et des navets pour jardinière, des champignons coupés par petits morceaux carrés et cuits comme il est dit à l'article champignon pour garniture, des petits pois et des asperges en pointes, cuits à l'anglaise (voyez tous ces articles dans cette même série); ajoutez-y, si vous en avez, quelques petits haricots blancs et quelque peu de choux-fleurs, coupés pas plus gros que les haricots.

Tous ces légumes étant cuits et bien égouttés, mettez-les tous ensemble dans une casserole avec assez de beurre pour pouvoir les y sauter, mettez-les sur le feu, jetez dessus une cuillerée ou deux de farine, selon la quantité de légumes que vous avez (si tous vos légumes réunis forment à peu près un litre, il en faut deux petites cuillerées à bouche); sautez-les de nouveau dans le beurre et la farine, puis mouillez-les avec une grande cuillerée à pot de bouillon, remuez-les sans y toucher avec une cuiller, agitez seulement la casserole et sautez-les de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce bouille; alors retirez votre jardinière du feu et versez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de bouillon froid, ajoutez-y un petit morceau de beurre et une cuillerée à bouche de sucre en poudre, sautez-la de nouveau pour y bien incorporer la liaison, mettez-la un instant sur le feu, remuez-la en agitant la casserole jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir; alors retirez-la tout à fait, sautez-la encore une fois ou deux, goûtez si elle est bonne et servez-la.

Si vous voulez faire votre jardinière à brun, faites cuire et disposez vos légumes comme pour celle-ci, et lorsque vous

les aurez sautés au beurre et que vous y aurez mis la farine, mouillez-les avec du jus ou du bouillon, colorez votre sauce avec une goutte de caramel pour qu'elle soit blonde, laissez-y mijoter vos légumes pendant huit ou dix minutes, mettez-y aussi une cuillerée à bouche de sucre en poudre, et au moment de la servir ajoutez-y un bon morceau de beurre et goûtez-la.

**Choux** POUR GARNITURE.— Choisissez un chou bien serré, ôtez-en les mauvaises feuilles et celles qui sont trop vertes; coupez-le en quatre, lavez-le, et faites-le bouillir huit à dix minutes dans l'eau ; enfoncez toujours les parties qui montent à la surface, ensuite égouttez-le et mettez-le dans l'eau froide. Lorsqu'il est froid à pouvoir être manié, sortez-le de l'eau, pressez chaque morceau dans les mains pour bien l'égoutter, puis mettez-le sur la table ; supprimez les tiges et les grosses côtes, assaisonnez-le de sel et de poivre, mettez-le dans une marmite ou dans une casserole avec un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte entière et un bouquet de persil garni, mouillez-les avec de l'eau froide, ajoutez-y deux fortes cuillerées de bonne graisse et un petit morceau de lard de poitrine d'environ cent grammes ou seulement des débris de lard si vous en avez ; couvrez votre chou d'un rond de papier et d'un couvercle et laissez-le cuire doucement dans un four ou sur le fourneau, avec feu dessus et dessous ; lorsqu'il est cuit retirez le lard, le bouquet de persil, la carotte et l'oignon, égouttez le chou dans une passoire, appuyez légèrement l'écumoire dessus et servez-vous-en.

**Choucroute.**— Lavez votre choucroute plusieurs fois à l'eau chaude, mettez-la ensuite dans une casserole ou marmite, avec carottes, oignons, dont un piqué de clous de girofle et un bouquet de persil garni, mouillez-les grandement avec de l'eau froide, mettez-y deux cent cinquante grammes environ de bonne graisse pour un kilogramme de choucroute et cent grammes de lard de poitrine ou de jambon et quel-

ques grains de gros poivre, couvrez votre choucroute d'un rond de papier et du couvercle de la casserole et faites-la cuire doucement au four où sur un fourneau, pendant au moins quatre heures; lorsqu'elle est cuite, égouttez-la bien et garnissez-en les objets indiqués.

**Foies de volaille** POUR GARNITURE. — Procurez-vous des foies de volaille ; les plus blonds sont les meilleurs. Otez-en le fiel ou amer, et toutes les parcelles de boyaux ou d'intestins qui pourraient y être restés adhérents, lavez-les bien, mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide et posez-les sur le feu; aussitôt que l'eau bout, remuez légèrement les foies avec une cuiller; laissez-leur faire un seul bouillon, égouttez-les, lavez-les de nouveau, coupez-les en deux, parez proprement chaque morceau et mettez-les dans votre sauce.

**Crêtes de coq**. — Procurez-vous la quantité de crêtes de coqs dont vous aurez besoin, tâchez de les avoir toutes échaudées et bien blanches.

Si vous n'en trouvez pas de tout échaudées, voici la manière de vous y prendre pour les échauder vous-même.

Coupez le petit bout du côté qui tenait à la tête et les petites pointes noires du bout de la crête, et mettez-les dans l'eau à mesure, n'y laissez aucune plume, lavez-les bien, puis mettez-les dans une casserole sur le feu et remuez-y vos crêtes avec la main, jusqu'à ce que l'eau étant trop chaude, vous ne puissiez plus l'y tenir ; alors continuez de remuer les crêtes avec une cuiller de bois, mais méfiez-vous que l'eau ne bouille pas, car vos crêtes seraient perdues, attendu que vous ne pourriez plus les échauder; c'est pour cela que je vous dis de faire attention et d'en prendre une de temps en temps pour essayer, si en la frottant entre les doigts avec un linge, la petite peau s'enlève facilement, car alors il faut retirer vivement vos crêtes du feu, les égoutter, les mettre sur un torchon avec une poignée de gros sel, puis les rouler et les frotter dans ce sel, ensuite les repasser une à une, bien les essuyer, finir d'ôter la peau qui ne serait pas tombée

et les mettre à mesure dans de l'eau fraîche, et quand elles sont toutes échaudées, les bien laver et frotter entre les mains, puis les laisser tremper au moins vingt-quatre heures.

Quand vous voulez les faire cuire, mettez-les dans une casserole avec un peu de jus de citron, un morceau de beurre, une ou deux cuillerées d'eau froide et un peu de sel, mettez-les sur le feu, faites-leur jeter trois ou quatre bouillons, sautez-les une fois ou deux, ôtez-les du feu, tenez-les couvertes pendant cinq ou six minutes, et servez-vous-en.

**Rognons de coq.** — Procurez-vous la quantité de rognons de coq dont vous aurez besoin, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, quelques cuillerées d'eau et un peu de sel, faites-leur faire un ou deux bouillons seulement sur le feu, et retirez-les de suite. Voilà toute la cérémonie.

**Ris de veau** POUR GARNITURE. — Ayez un ris de veau, lavez-le, mettez-le ensuite dans une casserole avec de l'eau froide, et faites-le bouillir cinq à six minutes, ensuite retirez-le, mettez-le à l'eau fraîche, et retirez-le un instant après. Coupez-le en deux parties, dégagez chaque moitié des boyaux et des peaux qui l'entourent, puis faites cuire votre ris de veau dans un peu de jus ou de bouillon gras, sinon avec de l'eau dans laquelle vous mettrez un peu de sel, un oignon, un morceau de carotte coupée et un petit bouquet de persil; ne le laissez pas cuire plus de trente à trente-cinq minutes; quand il est cuit, égouttez-le et coupez chaque moitié en quatre ou cinq morceaux que vous mettrez où il vous sera indiqué.

**Quenelles.** — De quelque espèce que soient les quenelles que vous voulez faire, soit de veau, de volaille ou de poisson, voyez dans la première série les trois articles, *Farce à quenelles*, *Manière de faire les quenelles*, et *Farce de poisson pour potages*, et procédez ainsi qu'il est dit.

**Financière à brun.** — Ayez des quenelles de godiveau (Voy. cet article à la première série);

Des foies de volaille blanchis;

Des champignons tournés;

Un ris de veau cuit;

Quelques crêtes et rognons de coq;

Le fond d'un artichaut coupé en dés et même un peu de truffes et de cervelle de veau, si vous voulez; tous ces articles préparés et cuits comme il est dit pour garniture à chacun de ces articles dans cette même série. Toutes ces garnitures étant prêtes, faites un peu d'espagnole, selon que vous verrez ce qu'il vous en faut pour la garniture que vous avez; procédez pour la faire comme il est dit à cet article à la première série; laissez-la cuire, et lorsqu'elle est bien dégraissée et passée, mettez-y toute votre garniture; laissez-la mijoter dans la sauce pendant dix ou douze minutes, et servez.

**Financière à blanc.**— Selon la quantité de financière dont vous avez besoin, faites du velouté (Voy. cet article à la première série); pendant qu'il cuit, préparez une garniture composée comme celle décrite pour la financière à brun dans l'article précédent; lorsque cette garniture est prête, tenez-la chaudement dans un peu de bouillon gras, ou simplement dans de l'eau chaude où vous aurez mis un peu de sel et un peu de vin blanc, encore pourrez-vous vous passer de ce dernier. Quand votre velouté est cuit, dégraissé et passé, mettez le tout ou une partie seulement dans une autre casserole; liez-le avec une liaison de quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de jus de citron, mélangez bien la liaison avec une cuiller de bois à mesure que vous la versez, puis mettez la sauce sur le feu, et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir; alors retirez-la entièrement du feu, égouttez parfaitement votre garniture, et mettez-la dans votre sauce; faites chauffer un peu sans bouillir, ajoutez-y un petit morceau de beurre frais, et servez.

# TROISIÈME SÉRIE

**AITÉ DES POTAGES AU GRAS. — AU MAIGRE. — AU LAIT ET DES POTAGES DITS DE SANTÉ.**

---

La proportion de tous les potages étant calcùlée pour six cersonnes, on augmentera ou diminuera les doses de chaque phose selon qu'il y aura plus ou moins de monde.

**Potage au pain.** — (Voy., au commencement de la deuxième série, l'article *Bouillon* ou *Pot-au-feu.*)

Coupez votre pain dans la soupière, et lorsque vous voulez servir votre potage, passez ce qu'il vous faut de bouillon dans une casserole, dégraissez-le un peu, colorez-le légèrement avec un peu de caramel, mettez un ou deux morceaux de carotte bien épluchée sur le pain, et versez dessus le bouillon bouillant.

**Potage croûte au pot.** — Levez six petits morceaux de croûte de pain de la grandeur du creux de la main, en enlevant toute celle d'un pain d'une livre; mettez ces croûtes sur un plafond, arrosez-les de la graisse de votre pot-au-feu, et mettez-les au four; laissez-les bien rissoler, sans brûler, et au moment de servir le potage, mettez-les dans une soupière et versez dessus votre bouillon bouillant, colorez-le légèrement avec un peu de caramel, et servez.

**Potage au vermicelle** AU GRAS. — Pendant que votre bouillon chauffe, détachez les fils de deux cents grammes de vermicelle, brisez-le légèrement pour qu'il ne se mette pas en pelote dans le bouillon, et lorsque celui-ci bout, mettez-y

le vermicelle; laissez-le bouillir doucement pendant dix minutes, puis couvrez la casserole; éloignez-la un peu du feu pour que votre potage ne fasse que frémir sans bouillir, laissez-le cuire ainsi pendant trente-cinq à quarante minutes, puis colorez-le légèrement avec une goutte de caramel, et servez-le.

**Potage au vermicelle** AU MAIGRE.—Faites un bouillon maigre (Voyez cet article un peu plus loin); épluchez et brisez votre vermicelle comme il est dit pour le potage au gras. Lorsque votre bouillon maigre est cuit, retirez-en les légumes, mettez-y les deux cents grammes de vermicelle, et laissez-le cuire comme le précédent. (N'y mettez pas de caramel.)

**Potage au vermicelle au lait.** — Épluchez deux cents grammes de vermicelle comme il est dit pour le potage au gras, mettez-le dans du lait bouillant, et laissez-le cuire de même.

Lorsqu'il est cuit, mettez-y un soupçon de sel, c'est-à-dire presque pas, et ajoutez-y, si vous voulez, un peu de sucre en poudre et quelques gouttes de fleur d'oranger.

**Potage au riz** AU GRAS. — Faites blanchir six ou sept fortes cuillerées de riz (comme il est dit à cet article dans la première série), faites bouillir votre bouillon, et mettez-y le riz; laissez-le bouillir doucement pendant dix minutes à peu près, puis couvrez la casserole; éloignez-la un peu du feu pour que votre riz cuise sans bouillir, et laissez-le ainsi pendant une demi-heure; au moment de le servir, s'il est trop épais, ajoutez-y du bouillon bien chaud, et colorez-le légèrement avec un peu de caramel.

**Potage au riz** AU MAIGRE.— Faites un bouillon maigre (Voy. cet article un peu plus loin). Quand il est cuit, passez-le, faites-le bouillir, et mettez-y six ou sept fortes cuillerées à bouche de riz que vous aurez fait blanchir comme il est dit

pour le riz au gras; laissez-le cuire le même espace de temps, et servez-le sans y mettre de caramel.

**Potage au riz au lait.** — Faites blanchir six ou sept fortes cuillerées de riz comme il est dit à cet article à la première série, faites bouillir une pinte de lait, mettez-y le riz et laissez-le cuire doucement, presque sans bouillir, pendant trois quarts d'heure; au moment de le servir, ajoutez-y presque pas de sel, et, si vous voulez, un peu de sucre et de fleur d'oranger. Comme il ne faut pas que ce potage soit trop épais, s'il l'est un peu vous y mettrez du lait bien chaud.

**Potage aux pâtes d'Italie** AU GRAS.—Faites bouillir du bouillon gras; lorsqu'il bout, mettez-y une forte cuillerée de pâtes d'Italie par personne, laissez-les bouillir pendant cinq à six minutes, puis cuire doucement, la casserole couverte, pendant trente à trente-cinq minutes; au moment de servir votre potage, colorez-le légèrement avec un peu de caramel, et s'il est trop épais, ajoutez-y un peu de bouillon bien chaud.

**Potage aux pâtes d'Italie** AU MAIGRE.—Remplacez le bouillon gras par du bouillon maigre préparé comme il est dit à cet article (Voy. *Bouillon maigre*), et faites votre potage comme le précédent, seulement n'y mettez pas de caramel.

**Potage au macaroni.** —Faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y une pincée de gros sel et gros de beurre comme une noix; lorsqu'elle bout, mettez-y cent cinquante grammes de macaroni, laissez-le bouillir pendant dix minutes, ensuite retirez la casserole du feu, couvrez-la, et laissez-le pocher ainsi sans bouillir pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps, égouttez-le, coupez-le en petits morceaux d'environ deux ou trois centimètres de longueur, faites bouillir la quantité de bouillon gras qu'il vous faut, mettez-y votre macaroni, et laissez-le mijoter très-doucement pendant trente-cinq à quarante minutes; quand vous servirez votre potage, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel, et

servez en même temps une assiette de fromage râpé, moitié parmesan, moitié gruyère ou tout gruyère, à votre goût.

**Potage à la semoule** AU GRAS. — Il faut une cuillerée de semoule par personne. Lorsque le bouillon bout, on y jette la semoule en pluie pour qu'en tombant écartée elle ne puisse se mettre en peloton. Remuez votre potage jusqu'à ce que l'ébullition un instant arrêtée recommence, et laissez-le cuire doucement, la casserole couverte, pendant trois quarts d'heure. Au moment de le servir, colorez-le légèrement avec un peu de caramel, et s'il est trop épais, mettez-y un peu plus de bouillon bien chaud.

**Potage à la semoule** AU MAIGRE. — Remplacez le bouillon gras par du bouillon maigre (Voy. l'article *Bouillon maigre*), et finissez votre potage comme le précédent. N'y mettez pas de caramel.

**Potage à la semoule** AU LAIT. — Faites bouillir du lait, jetez-y la même quantité de semoule que pour le potage de semoule au gras, et laissez-le cuire de la même manière et le même espace de temps. Lorsque votre semoule est cuite, ajoutez-y un grain de sel, et, si vous voulez, deux cuillerées de sucre en poudre et un peu de fleur d'oranger.

**Potage au gluten** AU GRAS, AU MAIGRE ET AU LAIT. — Que vous fassiez ce potage au gras, au maigre ou au lait, procédez de la même manière que pour le potage aux pâtes d'Italie, et mettez-y aussi une cuillerée de gluten par personne.

**Potage au sagou.** — Le sagou est une espèce de pâte végétale qui vient des îles Moluques, en petits grains de la grosseur du millet; il est stomachique, et se prépare aux Indes avec la moelle du sagoutier, espèce de palmier. Comme il est d'une facile digestion, il convient aux personnes faibles et d'une complexion délicate.

On l'emploie comme la semoule, mais rarement au lait.

**Potage au tapioca** AU GRAS. — Une cuillerée de ta-

pioca suffit ordinairement pour une personne. Comme la semoule, on le jette en pluie dans le bouillon lorsqu'il est en ébullition, en ayant soin de le remuer à mesure et pendant un certain temps, même lorsqu'il bout, pour qu'il ne se pelote pas, ce qui arriverait infailliblement s'il n'était pas remué presque tout le temps qu'il est sur le feu; quinze à vingt minutes suffisent pour la cuisson. Au moment de le servir, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel, et s'il était un peu trop épais, allongez-le avec un peu de bouillon bien chaud.

Si, malgré vos précautions, votre potage n'était pas bien lisse, qu'il y eût des grumeaux dedans, il faudrait le passer dans une passoire en le versant dans la soupière.

**Potage au tapioca** AU MAIGRE. — Remplacez le bouillon gras par du bouillon maigre (Voy. la manière de le faire à l'art. *Bouillon maigre*), et procédez de tous points, pour faire ce potage, comme il est dit pour le précédent, seulement n'y mettez point de caramel.

**Potage au tapioca** AU LAIT. — Faites bouillir votre lait, et versez-y une cuillerée de tapioca par chaque personne, jetez-la en pluie et remuez-la comme il est dit pour le potage au tapioca au gras, faites-le cuire le même espace de temps, et lorsqu'il est cuit, mettez-y, si vous voulez, un peu de sucre et de fleur d'oranger.

**Potage de fécule** AU GRAS. — Délayez dans une terrine, avec du bouillon gras froid, autant de cuillerées de fécule que vous avez de personnes à servir : il suffit, pour la délayer, de la mouiller juste ce qu'il faut pour qu'elle soit à l'état liquide, et lorsque le bouillon bout, vous y versez doucement votre fécule détrempée en ayant soin d'agiter à mesure le bouillon avec une cuiller jusqu'à ce que l'ébullition, arrêtée par l'immixtion de la fécule, ait recommencé; laissez-la cuire en bouillant pendant cinq ou six minutes au plus, puis colorez votre potage et servez-le.

Il ne faut pas faire ce potage plus d'un quart d'heure avant

de le servir, parce que d'attendre plus longtemps, comme de bouillir plus de sept à huit minutes, il se décompose et se relâche.

**Potage de fécule** AU LAIT. — Délayez votre fécule avec du lait froid au lieu d'eau, et versez-la dans du lait bouillant; procédez, pour finir ce potage, comme il est dit pour le précédent, et au moment de le servir, mettez-y un grain de sel, un peu de sucre, et deux gouttes de fleur d'oranger.

**Consommé aux œufs pochés.** — Cassez autant d'œufs, très-frais, que vous avez de personnes à servir, mettez-les par quatre dans des assiettes, en ayant soin qu'ils soient parfaitement entiers. Il faudrait remplacer ceux dont les jaunes seraient crevés.

Faites bouillir deux cuillerées à pot de bouillon dans une petite casserole plutôt profonde que large, et lorsqu'il est en pleine ébullition, faites-y glisser doucement et avec précaution, pour ne pas les crever, quatre de vos œufs. Couvrez de suite la casserole, et aussitôt que l'ébullition un instant arrêtée recommence, retirez la casserole sur le bord du fourneau, afin que le bouillon ne fasse que frémir, et laissez pocher ainsi vos œufs pendant une ou deux minutes. Retirez-les ensuite l'un après l'autre avec une petite écumoire; prenez bien garde de ne pas les crever, et posez-les sur un linge plié en quatre. Parez-les un peu, c'est-à-dire coupez les parties grenues et déchiquetées des blancs, et mettez-les à mesure dans la soupière.

Quand tous vos œufs seront ainsi arrangés, passez dessus le bouillon dans lequel vous les avez fait pocher, et si vous en avez plus de quatre, ajoutez-en d'autre bouillant et en quantité convenable pour le nombre d'œufs et de personnes.

Quel que soit le nombre d'œufs que vous avez à pocher, n'en mettez que quatre à la fois, pour le faire convenablement. Vous aurez aussi le soin de colorer un peu le bouillon avec une goutte de caramel.

Pour varier le goût des potages en général, vous pourrez,

quand il vous plaira, y ajouter un peu de purée de pois (Voy. cet article à la deuxième série) ou de crécy (Voy. l'article suivant).

**Potage à la Crécy,** OU A LA PURÉE DE CAROTTES. — Épluchez quatre ou cinq grosses carottes (pour trois ou quatre personnes) et un gros oignon. Coupez vos carottes par morceaux très-petits et très-minces, faites-en autant de l'oignon après l'avoir coupé en deux et en avoir supprimé le bout de la tête et de la queue, mettez ensuite oignon et carottes dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, passez ces légumes un instant sur le feu sans les laisser roussir, puis mouillez-les avec deux fortes cuillerées à pot de bouillon gras, laissez-les cuire doucement jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement sous les doigts, ensuite passez-les sur un tamis ou à travers une passoire fine en appuyant dessus et les foulant avec une cuiller de bois ou un petit pilon.

Lorsque votre purée est passée, mettez-la dans une casserole, ajoutez-y la quantité de bouillon nécessaire pour que votre potage ne soit ni trop clair ni trop épais, mettez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre et un bon morceau de beurre frais, tournez-le sur le feu, faites-le bouillir, versez-le dans la soupière, et mettez dedans des petits croûtons à potage coupés carrés (Voy. l'article *Croûtons pour potages*, à la première série).

**Potage à la julienne** AU GRAS. — Pour huit ou dix personnes, prenez quatre carottes, trois navets, deux oignons, quatre poireaux, les feuilles blanches de la moitié d'un chou et un pied de céleri (dans la saison), ratissez et lavez bien tous ces légumes.

Coupez d'abord vos carottes et vos navets par lames minces dans leur longueur, puis coupez ces lames en travers par petits filets les plus minces possible; coupez vos oignons en deux, supprimez-en les bouts de la tête et de la queue, et coupez chaque moitié en travers par morceaux très-minces et qui devront former des espèces de petits croissants; ré-

duisez vos poireaux et votre céleri en petits morceaux de la grosseur de ceux des carottes et des navets, faites-en autant des feuilles de chou, et lorsque tous vos légumes sont ainsi coupés, mettez-les dans une grande casserole avec environ cent grammes de beurre, une pincée de gros sel et deux fortes cuillerées à bouche de sucre en poudre; mettez-les sur le feu avec un couvercle dessus, laissez-les suer dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient fondus, c'est-à-dire beaucoup réduits; ayez soin, pendant ce temps-là, de les remuer souvent avec une cuiller de bois pour qu'ils ne s'attachent pas à la casserole et ne brûlent pas.

Lorsque vos légumes sont à ce point, mouillez-les avec assez de bouillon gras pour que, lorsque votre potage sera cuit, il y en ait assez pour votre service.

Laissez cuire votre julienne doucement pendant deux ou trois heures, selon que les légumes sont plus ou moins durs; lorsqu'elle est aux trois quarts cuite, mettez-y deux ou trois petites poignées d'oseille que vous aurez bien lavée et hachée, laissez achever la cuisson de votre potage, et au moment de le servir, dégraissez-le un peu, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel, et assurez-vous qu'il est de bon goût.

**Potage à la julienne** AU MAIGRE. — Procédez, pour faire cette julienne, exactement de la même manière que celle indiquée pour la précédente, ajoutez-y seulement deux ou trois pommes de terre jaunes que vous couperez par petits morceaux comme les carottes et les navets, puis mouillez vos légumes avec de l'eau au lieu de bouillon; mettez-y un peu plus de beurre et de sel, et quand vous la servirez, n'y mettez pas de caramel.

Vous pourrez, quand il vous plaira, ajouter à votre julienne, grasse ou maigre, une ou deux cuillerées à pot de purée de pois ou de carottes dite purée crécy (Voyez cet article), et dans la saison des petits pois et des haricots verts cuits à l'anglaise, comme il est dit pour ces articles dans la deuxième série.

**Potage aux choux.**— Épluchez un chou, ne laissez que les feuilles saines et pas trop vertes, lavez-les bien, faites-les bouillir trois ou quatre minutes dans de l'eau, ensuite égouttez-les et rafraîchissez-les avec de l'eau froide, puis mettez-les dans une marmite avec deux bonnes cuillerées de graisse de pot-au-feu ou de rôti, ou de saindoux; mettez-y aussi, si vous voulez, un petit morceau de lard maigre; ajoutez-y une carotte et un oignon, un peu de sel, plus ou moins, si vous y mettez ou non du lard. Mouillez vos choux avec de l'eau, faites-les bouillir, puis laissez cuire doucement. Quand ils sont cuits, retirez le lard, l'oignon et la carotte; coupez votre pain dans une soupière, et versez dessus votre bouillon bouillant.

**Potage maigre aux choux.** —Ayez un chou frisé, coupez-le par quartiers, lavez-le bien, supprimez-en les grosses tiges, émincez-le, c'est-à-dire coupez-le dans le genre de la choucroute, le plus fin possible, mettez-le dans une casserole avec environ cent grammes de beurre, passez-le quatre ou cinq minutes sur le feu, sans le faire rissoler, puis mouillez-le avec de l'eau (autant que vous voudrez de bouillon); assaisonnez votre potage de sel et un peu de poivre, ajoutez-y un oignon, piqué d'un clou de girofle, et, au moment de le servir, goûtez s'il est bien assaisonné et versez-le bouillant sur votre pain, supprimez-en l'oignon.

**Bouillon maigre pour tous potages.** — Emincez un oignon, une carotte et une pomme de terre, ajoutez-y le blanc de deux poireaux, passez le tout au feu, dans une casserole, avec gros de beurre comme un œuf; aussitôt que ces légumes commencent de roussir, mouillez-les avec à peu près un litre d'eau, mettez-y une pincée de gros sel, faites bouillir et laissez cuire pendant vingt-cinq à trente minutes, ensuite passez ce bouillon au tamis et servez-vous-en pour faire toutes espèces de potages maigres, soit aux pâtes d'Italie, tapioca, etc., etc.

**Potage aux poireaux et pommes de terre.** —

Pelez une ou deux pommes de terre et autant de poireaux, coupez les uns et les autres par petits morceaux, mettez-les dans une casserole, avec gros de beurre comme un œuf, passez-les un instant sur le feu, sans les laisser roussir, mouillez-les avec ce qu'il faut d'eau pour le bouillon, assaisonnez votre potage d'un peu de sel, laissez-le cuire pendant vingt-cinq à trente minutes; puis, coupez le pain dans la soupière et versez le bouillon dessus.

Vous pouvez également faire votre bouillon dans un pot, devant le feu, et mouiller vos légumes de suite, c'est-à-dire les mettre dans l'eau et les faire cuire sans rissoler dans le beurre.

**Soupe à l'oignon.** — Epluchez un oignon ou deux, supprimez les bouts du côté de la tête et de la queue, coupez-les en deux, puis chaque moitié en petits morceaux, mettez-les dans une casserole ou dans un pot avec la quantité d'eau que vous voudrez, et le beurre et le sel en proportion de l'eau, laissez cuire ce bouillon, puis versez-le sur votre pain coupé dans une soupière.

**Potage à l'oignon,** CLAIR. — Épluchez un oignon, coupez-le en deux, supprimez les deux bouts de la tête et de la queue, émincez chaque moitié, passez-le au feu dans une casserole ou dans une poêle, avec gros de beurre comme un œuf, laissez-le un peu roussir, sans cependant qu'il noircisse, puis mouillez-le avec de l'eau, mettez-y un peu de sel et très-légèrement de poivre, laissez-le cuire quinze à vingt minutes, et versez-le sur votre pain.

——— AUTRE MANIÈRE. — Épluchez et faites revenir votre oignon dans le beurre, comme il est dit dans l'article précédent; lorsque votre oignon commence de roussir, jetez dessus une forte cuillerée à bouche de farine, délayez-la avec les oignons, puis mouillez le tout avec la quantité d'eau nécessaire, remuez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le bouillon bouille, mettez-y une pincée de sel, une très-petite pincée de

poivre, laissez-le cuire quinze à vingt minutes, puis versez-le sur votre pain.

**Potage à l'oignon lié.**—Préparez de tout point ce potage, comme il est dit pour le potage à l'oignon clair; lorsque votre bouillon est prêt, cassez quatre œufs, mettez les blancs à part et les jaunes dans la soupière où vous voulez mettre votre potage, délayez ces jaunes avec un peu de votre bouillon, mettez le pain dans la soupière et passez au tamis le bouillon dessus, remuez avec une cuiller, ajoutez-y un petit morceau de beurre frais, mélangez bien le tout et servez.

**Potage à l'oseille,** CLAIR. — Épluchez et lavez bien une ou deux poignées d'oseille, ensuite pressez-la bien dans les mains pour en extraire l'eau, puis passez-la au feu, dans une casserole, avec environ gros de beurre comme un œuf, ne la laissez pas rissoler, mouillez-la, au contraire, aussitôt qu'elle est fondue, avec de l'eau si vous voulez votre potage au maigre, ou avec du bouillon si vous le voulez au gras. Mettez-y un peu de sel s'il est à l'eau, laissez-le cuire pendant sept ou huit minutes et, lorsque vous le versez sur le pain, mettez-y un petit morceau de beurre frais.

**Potage à l'oseille,** LIÉ. — Préparez, de tous points, ce potage comme le précédent; lorsque votre bouillon d'oseille est cuit, retirez-le du feu et versez dedans, peu à peu, et en l'agitant avec une cuiller à pot, une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, que vous aurez délayés avec un peu de bouillon; ajoutez-y un petit morceau de beurre et versez-le de suite sur le pain, couvrez la soupière pour que le pain trempe plus vite.

**Potage à la purée de pois.** — Faites une purée de pois verts ou secs (voyez cet article à la deuxième série), ajoutez-y ce qu'il faut de bouillon, pour qu'elle ne soit pas trop épaisse, faites-la bouillir un instant, écumez-la un peu et, au moment de servir, ajoutez-y une ou deux cuillerées de sucre en poudre et un petit morceau de beurre frais; versez-la dans

la soupière et mettez-y une poignée de petits croûtons, coupés en dés (Voy. à la première série l'article *Croûtons pour potages*).

**Potage aux haricots.** — Épluchez la moitié d'un oignon, supprimez-en le bout de la tête et de la queue, coupez-le par morceaux, faites-le légèrement roussir dans une casserole, avec gros de beurre comme une noix, puis mouillez-le avec de l'eau où auront cuit des haricots; laissez cuire ce bouillon sept à huit minutes, ajoutez-y si vous voulez une ou deux cuillerées de haricots, et, en le servant, mettez-y un petit morceau de beurre frais; goûtez s'il est bon et versez-le sur votre pain.

**Potage au potiron.** — Pelez votre potiron, coupez-le par petits morceaux carrés, mettez-le dans une casserole avec de l'eau et un peu de sel, faites-le cuire à grands bouillons; lorsqu'il s'écrase facilement, égouttez bien l'eau, écrasez-le comme une purée avec une cuiller de bois, puis mouillez-le avec du lait, tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille, ajoutez-y une petite pincée de sel et un peu de beurre, goûtez-le et versez-le sur votre pain.

——— AUTRE MANIÈRE. — Pelez et faites cuire votre potiron comme il est dit à l'article précédent. Lorsqu'il est cuit, égouttez-le bien et passez-le à travers un tamis de crin, ou une passoire fine, en appuyant dessus et le foulant avec une cuiller de bois ou un petit pilon. Quand il est tout passé, mettez-le dans une casserole, mouillez-le, peu à peu, avec du lait chaud, ne le rendez pas trop clair; tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille, puis mettez-y quelques cuillerées de sucre en poudre, un petit morceau de beurre frais et quelques gouttes de fleur d'oranger; versez-le dans la soupière et mettez dedans une poignée de petits croûtons de pain coupés en dés (Voy. à la première série l'article *Croûtons de pain pour potages*).

**Soupe au fromage.** — Faites un bouillon ainsi pré-

paré : mettez dans une marmite ou casserole deux gros oignons émincés, le blanc de quatre poireaux coupés en petits morceaux; mouillez le tout avec la quantité d'eau convenable pour celle du bouillon dont vous avez besoin, mettez-y du beurre et du sel en proportion, faites bouillir et laissez cuire ce bouillon pendant une demi-heure.

Pendant ce temps-là beurrez le fond d'une soupière, ou tout autre vase qui puisse aller au feu, mettez sur le beurre une couche de pain coupé en lames très-minces, sur cette couche de pain une couche de fromage de Gruyère mêlé avec du fromage d'Auvergne et coupés en tranches minces, ou du parmesan râpé, moitié l'un, moitié l'autre, puis une autre couche de pain, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous trouviez qu'il y en ait assez pour la quantité de bouillon que vous avez; seulement, observez que ce potage doit être très-épais; mettez sur la dernière couche, qui doit être de fromage, quelques petits morceaux de beurre, étalés sur la surface, semez une pincée de poivre dessus, mettez la soupière sur des cendres chaudes et versez sur le pain une grande cuillerée à pot de bouillon; laissez gonfler le pain, puis remettez une autre cuillerée à pot de bouillon, et ainsi de suite toutes les quatre ou cinq minutes, jusqu'à ce que vous ayez tout employé; alors couvrez la casserole, mettez un peu de cendres rouges sur le couvercle et laissez mijoter votre potage pendant vingt-cinq à trente minutes, ensuite servez-le, tel qu'il est, dans la même soupière.

**Panade.** — Ayez un morceau de pain, proportionné à la quantité de panade que vous voulez faire, coupez-le par morceaux, puis faites-le tremper pendant une demi-heure au moins, dans un peu de bouillon gras, ou simplement dans de l'eau tiède, selon que vous voudrez votre panade au gras ou au maigre; lorsque votre pain est bien amolli, égouttez-le avec une écumoire, mettez-le dans une casserole, avec gros de beurre comme un œuf si c'est pour deux personnes; maniez bien le beurre et le pain avec une

cuiller de bois et mouillez-le, peu à peu, avec du bouillon gras ou de l'eau, jusqu'à ce que votre panade ait la consistance d'une bouillie un peu claire; salez en proportion, et ne salez pas du tout si elle est mouillée avec du bouillon. Tournez votre panade sur le feu, et laissez-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en purée, parfaitement écrasée; au moment de la servir, si votre panade est faite à l'eau, ajoutez-y un petit morceau de beurre et deux jaunes d'œufs, que vous mélangerez bien dedans et sans laisser bouillir.

**Soupe au lait.** — Règle générale : chaque fois que vous ferez bouillir du lait, ayez toujours soin de passer un peu d'eau dans la casserole et de ne pas l'essuyer (il est bien entendu qu'elle est propre d'avance), au contraire laissez-y plutôt une goutte d'eau, cela empêchera votre lait de brûler (ce qui arrive souvent, lorsqu'on emploie une casserole en fer-blanc); et voici comment! le peu d'eau que vous laissez dans le fond de la casserole le rendant humide, la crème du lait qui est un corps gras, ne peut s'y attacher et remonte à la surface, ce qui conséquemment l'empêche de brûler au fond de la casserole.

Faites bouillir la quantité de lait que vous jugerez convenable, et lorsqu'il a bouilli, mettez-y un léger grain de sel, ajoutez-y si vous voulez un peu de sucre et de fleur d'oranger et versez-le bouillant sur des tranches de pain que vous aurez fait griller ou sécher.

**Potage au lait d'amandes.** — Pour deux personnes, préparez d'avance une dizaine de petits croûtons de la manière suivante.

Levez à une épaisseur de quelques millimètres la croûte du dessus d'un morceau de pain, puis enlevez dans ce morceau de croûte dix petits croûtons ronds au moyen d'un emporte-pièce de deux à trois centimètres de diamètre, ou coupez-les avec le couteau; seulement, mettez ces croûtons sur un couvercle de casserole et saupoudrez-les sur la croûte d'un peu de sucre très-fin, puis passez dessus très près, mais sans les

toucher, une pelle rougie au feu, afin de fondre le sucre et glacer ainsi vos croûtons; ce qu'étant fait, vous les tiendrez chaudement et ferez votre lait d'amandes de la manière suivante :

Ayez de l'eau bien bouillante ou mieux encore deux verres de lait bouillant, délayez dans un bol ou tout autre vase qui n'ait contenu rien de gras, deux fortes cuillerées à bouche de sirop d'orgeat avec un jaune d'œuf cru et deux cuillerées de sucre en poudre, remuez bien le tout et versez dessus peu à peu, et en le tournant avec une cuiller de bois, l'eau ou le lait bouillant indiqué précédemment; cela fait, passez votre lait d'amandes dans une casserole, faites-le chauffer légèrement et surtout sans qu'il bouille, en ayant soin de le remuer continuellement avec une cuiller de bois; ensuite versez-le dans un bol, mettez-y les croûtons et servez votre potage bien chaud.

Ce potage se fait ordinairement avec des amandes que l'on pile dans un mortier et que l'on mouille avec de l'eau ou du lait, mais comme cette manière d'opérer est très-difficile pour quiconque ne possède pas un mortier et autres ustensiles indispensables, et qu'il est peu de cuisines de ménage qui les aient, j'ai préféré décrire celle au sirop d'orgeat, d'autant plus que pour beaucoup de personnes le résultat est le même.

## POTAGES DITS DE SANTÉ.

**Lait de poule.** — Pour une personne, mettez dans un bol deux jaunes d'œufs crus et deux cuillerées à bouche de sucre en poudre, opérez-en bien le mélange en le tournant quelques minutes avec une cuiller bien propre, puis versez-y peu à peu un verre d'eau bouillante, ajoutez-y une goutte de fleur d'oranger et servez-le bien chaud.

**Bouillon aux herbes.** — Faites bouillir environ trois litres d'eau, puis mettez-y, sans l'ôter du feu, une poignée d'oseille, quatre ou cinq feuilles de laitue, une pincée de cer-

feuil et de pourpier, le tout bien épluché et bien lavé; ajoutez-y une légère pincée de sel, et gros de beurre comme une noix, laissez bouillir deux secondes, puis retirez votre bouillon près du feu et qu'il infuse pour ainsi dire sans bouillir pendant vingt minutes, et quand vous voudrez vous en servir, passez-le au tamis.

**Bouillon de mou de veau.** — Ayez la moitié d'un mou de veau bien blond, coupez-le par petits morceaux et faites le dégorger dans de l'eau tiède pendant une heure, égouttez-le ensuite et mettez-le dans une marmite de cuivre ou de terre avec trois litres d'eau, cinq ou six navets, une dizaine de jujubes, quatre figues, dix grammes de raisin de damas, deux racines de cerfeuil, et une pincée des cinq capillaires ; faites-le bouillir, écumez votre bouillon et laissez-le cuire à petit feu pendant deux heures, puis passez-le dans un tamis très-fin et bien propre,

On en prend le matin et le soir pour les maux de poitrine.

**Bouillon de poulet pectoral.** — Mettez dans une marmite de cuivre ou de terre un poulet commun que vous aurez vidé et flambé et auquel vous aurez ôté la tête et les pattes et enlevé entièrement la peau, avec environ deux litres et demi d'eau, soixante grammes d'orge mondé, autant de riz sans être blanchi et soixante-cinq grammes de miel de Narbonne; faites bouillir, écumez votre bouillon et laissez-le cuire à petit feu pendant trois heures.

Lorsque votre bouillon est cuit, jetez-y une feuille de pulmonaire, un peu de bourrache et retirez-le du feu ; laissez infuser pendant dix minutes, puis passez-le dans un tamis très-propre.

On prend ce bouillon à jeûn, pour les irritations d'intestins ou d'estomac; au moment de le prendre, on y ajoute quinze grains de sel de soufre par chaque tasse.

**Bouillon de poulet rafraîchissant.** — Ayez un

poulet commun, videz-le, flambez-le, supprimez-lui la tête et les pattes, enlevez-lui entièrement la peau, puis mettez-le dans une marmite de cuivre ou de terre avec environ deux litres et demi d'eau et trente-cinq grammes des quatre semences; faites bouillir, écumez votre bouillon, laissez-le cuire à petit feu pendant trois heures, puis passez-le dans un tamis bien propre.

# QUATRIÈME SÉRIE.

## TRAITÉ DU BOEUF BOUILLI, — BRAISÉ, — GRILLÉ ET ROTI, AINSI QUE DE SES ABATS ET DU PARTI QU'ON PEUT TIRER DE LA DESSERTE DU BOEUF BOUILLI.

---

**Bœuf bouilli** AU NATUREL. — Faites cuire votre bœuf comme il est indiqué à l'article *Pot-au-feu* à la deuxième série. Lorsqu'il est cuit, égouttez-le, dressez-le proprement sur un plat, entourez-le de persil et servez-le avec ou sans cornichons.

**Bœuf aux choux.** — Faites cuire des choux comme il est indiqué à l'article *Choux*, pour garniture, à la deuxième série, et votre bœuf comme il est dit à l'article *Pot-au-feu*, deuxième série. Votre bœuf et les choux étant cuits, égouttez l'un et l'autre et dressez proprement le bœuf sur les choux ou les choux autour du bœuf; si vous avez un peu de jus, versez-en de bien chaud sur les choux et le bœuf.

**Bœuf à la choucroute.**—Voyez à la deuxième série la manière de faire cuire la choucroute. Lorsqu'elle est cuite, garnissez-en votre bœuf en en mettant dessous ou autour. (Pour le bœuf, voyez l'article *Pot-au-feu* à la deuxième série.)

**Bœuf à la sauce tomate.**— Faites cuire votre bœuf comme il est dit à l'article *Pot-au-feu* (voyez à la deuxième série); lorsqu'il est cuit, servez-le proprement avec un peu de sauce tomate dessous, et le reste dans une saucière. (Voy. *Sauces tomates* au deuxième article, deuxième série.)

## DESSERTE DE BŒUF BOUILLI.

**Bœuf bouilli sauté à la poêle.** — Lorsqu'il vous restera du bœuf bouilli, coupez-le par morceaux, supprimez-en les os, les peaux et les mauvaises graisses.

Pelez un ou deux oignons selon la quantité de votre bœuf. coupez-les en deux, supprimez-en le bout de la tête et de la queue, coupez chaque moitié en morceaux minces et à peu près d'égale grosseur, faites roussir cet oignon dans une poêle avec un morceau de beurre, ne le laissez ni noircir ni brûler; lorsqu'il est cuit mettez-y votre bœuf, assaisonnez-le de sel et poivre, laissez-le chauffer doucement en le sautant et le remuant de temps en temps; lorsqu'il est bien chaud et au moment de le servir, ajoutez-y un peu de persil haché et un filet de vinaigre.

Vous pourrez si vous voulez remplacer le beurre par un peu de bonne graisse.

**Bœuf bouilli aux fines herbes.** — Quand vous aurez de la desserte de bouilli de bonne apparence, coupez-le proprement par tranches à peu près égales en grosseur et en largeur, posez-les sur un plat qui aille au feu et dont vous aurez beurré le fond; assaisonnez votre bœuf de sel et poivre, ciboule ou échalottes et persil hachés, versez dessus un peu de bouillon gras chaud et sans être dégraissé, jetez dessus une pincée de chapelure, mettez le plat sur le feu et laissez mijoter votre bœuf tout doucement pendant trente à quarante minutes et servez-le bien chaud. La sauce doit être réduite et très-courte.

**Bœuf bouilli au gratin.** — Coupez votre bœuf par morceaux minces, mettez-le dans un plat un peu creux qui aille au feu et dont vous aurez beurré le fond. Assaisonnez-le de sel et poivre, mouillez-le avec un peu de vin blanc et de bouillon non dégraissé, semez dessus une poignée de chape-

lure, mettez-y quelques petits morceaux de beurre de distance en distance, et faites-le gratiner au four ou sous un four de campagne, ou, à défaut d'un et d'autre, posez le plat sur cendre chaude, mettez un couvercle de tôle dessus avec de la de la braise bien chaude et renouvelez-la souvent jusqu'à ce que votre gratin soit d'une belle couleur ; alors servez-le bien chaud.

**Bœuf bouilli en hachis.** — Épluchez votre bœuf, supprimez-en les os et les peaux, hachez-le le plus fin possible, hachez également très-menu deux oignons et une forte pincée de persil, faites roussir légèrement les oignons dans une casserole avec un peu de beurre ou de bonne graisse; lorsqu'ils ont pris un peu de couleur, mettez-y presque autant de farine que le beurre pourra en boire, laissez cuire un instant ce petit roux tout doucement et en le remuant avec une cuiller de bois, ensuite mouillez-le avec du jus ou du bouillon, et si vous n'avez ni l'un ni l'autre, avec un peu d'eau et de vin blanc. Continuez de remuer jusqu'à ce que cette sauce bouille : elle doit être très-épaisse et voyez à l'œil si vous n'en avez pas de trop pour la quantité de votre bœuf ; dans ce cas, ôtez-en un peu parce qu'il ne faut pas que le bœuf y baigne, mettez-y votre hachis, assaisonnez-le de sel et poivre, mettez-y le persil haché et une petite poignée de chapelure. Beurrez ou graissez le fond d'un plat qui aille au feu, remuez bien votre hachis et mettez-le dedans, égalisez-en la surface avec un couteau, semez dessus un peu de chapelure, mettez-y quelques petits morceaux de beurre de distance en distance et faites gratiner votre hachis au four ou sous le four de campagne, ou même sur de la cendre rouge avec un couvercle de tôle et du feu dessus, et servez-le lorsqu'il a une belle couleur.

**Boulettes de hachis de bœuf** AU FOUR.—Préparez de tout point ce hachis comme le précédent; lorsqu'il est fini, au lieu de le mettre dans un plat pour le faire gratiner, ajoutez-y deux ou trois œufs entiers, remuez-le sur le feu avec une cuiller de bois, pour que la sauce en réduisant devienne très-

courte et serrée, ensuite versez-le sur un plat, laissez-le refroidir un peu, et aussitôt que vous pourrez le prendre avec les mains, formez-en des boulettes de la grosseur d'une petite bille de billard, faites-les autant que possible de même grosseur, roulez-les à mesure dans de la farine et posez-les les unes contre les autres dans un plat dont vous aurez grassement beurré le fond; lorsqu'elles y sont toutes, saupoudrez-les d'un peu de chapelure, arrosez-les d'une cuillerée à pot de bouillon gras, mettez un tout petit morceau de beurre sur chaque boulette, et faites-les gratiner au four ou sous un four de campagne, et servez-les dans le plat même où elles ont cuit.

**Boulettes de bœuf** FRITES.—Voyez les deux articles qui précèdent, et faites votre hachis et les boulettes comme il y est indiqué; vos boulettes étant toutes faites et roulées dans la farine, trempez-les les unes après les autres dans des œufs battus comme pour une omelette, et roulez-les au fur et à mesure dans de la chapelure; faites qu'elles en prennent bien partout et posez-les sur un couvercle de casserole.

Faites chauffer de la friture et lorsqu'elle commence à fumer, glissez-y toutes ou une partie de vos boulettes, selon qu'elles peuvent ou non toutes y tenir, laissez-les un instant sans les toucher, agitez seulement un peu la poêle pour qu'elles ne s'attachent pas au fond, puis quand elles se sont un peu raffermies, tournez-les doucement avec une écumoire, et enfin quand elles sont tout à fait fermes et de belle couleur, égouttez-les et dressez-les sur un plat avec un peu de persil frit dessus.

Vous pourrez aussi les servir avec un peu de sauce tomate dans une saucière.

**Bœuf bouilli à la poulette.**—Épluchez votre bœuf, retirez-en les os, les peaux et les nerfs, mettez-le dans une casserole ou dans une poêle avec un morceau de beurre, assaisonnez-le de sel et poivre, faites-le chauffer doucement, sans roussir sur le feu; sautez-le de temps en temps, lorsqu'il est chaud jetez dessus un peu de farine, sautez-le encore et

versez dessus un peu de bouillon sans couleur, ou à défaut de bouillon un peu d'eau et de vin blanc; remuez légèrement la poêle ou la casserole et sautez un peu votre bœuf jusqu'à ce que la sauce bouille; alors laissez-y mijoter un instant le bœuf, puis retirez la poêle du feu et versez-y une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de vinaigre, ajoutez-y une forte pincée de persil haché et une cuillerée ou deux de moutarde; remettez-le un instant sur le feu, remuez et sautez sans laisser bouillir, puis servez-le bien chaud.

**Bœuf en miroton.** — Épluchez votre bœuf, supprimez-en les os, les peaux et les nerfs, pelez trois gros oignons, plus ou moins, selon la quantité de bœuf que vous avez. Coupez-les en deux, supprimez les bouts de la tête et de la queue, émincez chaque moitié, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ou un peu de bonne graisse, faites-les roussir doucement sur le feu sans noircir, puis mettez-y à peu près autant de farine que le beurre pourra en boire; remuez-la avec une cuiller de bois pour la bien mêler aux oignons, et mouillez le tout avec du bouillon, ou seulement avec un peu d'eau et de vin blanc. Remuez votre sauce à mesure que vous la mouillez et jusqu'à ce qu'elle bouille; ne la faites pas trop claire, ajoutez-y un bouquet de persil et laissez-la cuire doucement pendant une demi-heure.

Pendant ce temps-là rangez votre bœuf dans une autre casserole plate s'il est possible, ou mieux dans un plat creux; lorsque votre sauce est prête, retirez-en le bouquet de persil et versez-la sur le bœuf; assaisonnez le tout de sel et poivre et faites-le mijoter doucement à la bouche d'un four, ou sur des cendres chaudes avec du feu sur un couvercle, et servez-le lorsqu'il a une belle couleur.

Autre manière. — Préparez de tout point ce bœuf comme il est dit à l'article *Bœuf sauté à la poêle*, ajoutez-y ensuite un peu de farine, sautez-le et versez dessus un peu de bouillon gras; remuez et sautez-le encore, beurrez le fond d'un plat creux, versez-y votre miroton, jetez dessus un peu de cha-

pelure, arrosez-le avec un peu de graisse ou de beurre fondu, et faites-le mijoter au four, ou sur des cendres chaudes avec feu dessous et dessus, et servez-le lorsqu'il a une belle couleur.

**Bœuf à la vinaigrette.** — Mettez dans une terrine du persil et une ou deux échalottes, ou un peu d'oignon, le tout haché très-fin, une cuillerée ou deux de moutarde, un peu de sel et de poivre, remuez le tout avec une cuiller, puis ajoutez-y deux ou trois cuillerées de vinaigre et quatre ou cinq d'huile; battez ce mélange avec une fourchette, puis versez-le dans un plat et posez dessus vos morceaux de bœuf proprement coupés, et mettez autour quelques cornichons entiers ou coupés par morceaux longs.

**Bœuf en salade.**— Épluchez votre bœuf, supprimez-en les os, les peaux et les nerfs, coupez-le par petits morceaux, en filets si c'est possible, mettez-le dans un saladier, puis mettez dessus un peu de persil et de cerfeuil hachés, assaisonnez-le de sel, poivre et d'une forte cuillerée de moutarde, une goutte d'eau, vinaigre et huile, et servez votre salade sans la tourner : on ne doit la tourner qu'à table au moment de la manger.

Vous pourrez ajouter à votre salade des œufs durs, quelques filets d'anchois, des morceaux de betterave, des sardines ou des harengs saurs que vous aurez bien nettoyés et dont vous aurez supprimé toutes les arêtes. Vous pourrez mettre tous ces articles à la fois ou seulement celui ou ceux qu'il vous plaira.

## BŒUF BRAISÉ.

Bien que je ne décrive ici que la manière de braiser les filets et les côtes, on pourra généralement préparer de la même manière tous autres morceaux de bœuf.

**Filet braisé au jus.** — Choisissez un filet dont la chair soit d'un beau blond et bien marbrée, ce sont les meilleurs; parez-le de la manière suivante.

Commencez par en ôter toute la graine et les peaux qui ne sont qu'adhérentes au filet, puis enlevez-en la peau mince qui se trouve dessus; pour cela placez votre filet sur la table la peau en dessous, appuyez la main gauche dessus du côté de la tête, le plus gros bout, et de la main droite faites glisser la lame d'un grand couteau entre la peau et la chair, et en allant de droite à gauche comme pour lever une barde de lard; si du premier coup vous ne parvenez pas à enlever entièrement cette peau, ôtez avec soin ce qu'il en reste, ainsi que les nerfs avec la pointe du couteau, et autant que possible sans endommager la chair, parez-le dans tous les sens, coupez légèrement le bout le plus mince et piquez-le ou lardez-le.

Si vous le lardez seulement, passez dans sa longueur et au moyen d'une grosse lardoire une douzaine ou plus de lardons d'environ huit à dix centimètres de longueur sur un centimètre d'épaisseur carrée.

Si au contraire vous le piquez, vous vous servirez d'une lardoire moyenne, et vous emploierez des lardons d'environ six à sept centimètres de longueur sur cinq ou six millimètres d'épaisseur en carré; vous placerez votre filet sur un linge blanc, le gros bout sur la paume de la main gauche, et le piquerez comme il est indiqué à l'article *Manière de piquer*, dans la première série.

Si vous n'employez qu'un morceau de filet, choisissez celui du milieu, et procédez pour le parer, le piquer et l'accommoder, de la même manière qu'il est indiqué pour le filet entier.

Lorsque votre filet est piqué, si vous voulez le servir dans sa longueur, procurez-vous soit une poissonnière, ou mieux encore un plafond en cuivre assez long pour contenir votre filet; si vous le faites cuire autrement, arrondissez-le en réunissant les deux bouts, que vous attacherez solidement; de cette façon, votre filet aura la forme d'une couronne. Mais, quelle que soit la forme que vous lui donniez, la manière de le cuire est la même.

Foncez la casserole avec quelques débris de lard, une ou deux carottes et un ou deux oignons émincés; posez votre filet sur

ces légumes, ajoutez-y un bon bouquet de persil et une pincée de gros sel. Versez-y à peu près un demi-verre d'eau, posez la casserole sur un feu vif, couvrez-la, et laissez raidir votre filet sans y toucher jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite et les légumes près de brûler, alors versez dedans une demi-bouteille de vin blanc et autant de jus ou de bouillon gras, faites bouillir, puis couvrez la casserole; mettez un peu de cendre et de feu sur le couvercle, et laissez cuire doucement votre filet pendant une heure et demie ou deux heures, selon sa grosseur. Tout le temps de sa cuisson, arrosez-le souvent avec de son jus, et renouvelez de temps à autre la braise et le feu du couvercle, afin que votre filet se glace bien. Lorsqu'il est cuit, égouttez-le, retirez la ficelle qui l'attachait, dressez-le sur un plat, passez son jus au tamis, dégraissez-le un peu, faites-le réduire s'il y en a de trop, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel, s'il en a besoin, et versez-le sur votre filet, que vous servirez de suite.

Vous pourrez faire cuire votre filet au four, alors vous ne mettrez pas de braise sur le couvercle, mais vous l'arroserez de même.

**Filet braisé à la Soubise.**—Préparez de tous points ce filet ou morceau de filet comme le précédent, et lorsqu'il est cuit et bien glacé, dressez-le dans un plat avec un peu de purée d'oignons dite Soubise dessous, glacez le filet avec de son jus, et servez le reste de votre Soubise dans une saucière.

Pour faire la Soubise, voy. cet article aux *Purées*, deuxième série.

**Filet braisé sauce tomate.** — Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit à l'article *Filet braisé au jus.* Lorsqu'il est cuit et bien glacé, ôtez-en la ficelle et dressez-le dans un plat avec un peu de sauce tomate dessous, arrosez-le avec un peu de son jus, et servez le reste de la sauce tomate dans une saucière ou dans un bol.

Pour faire la sauce tomate voyez cet article à la deuxième série.

**Filet braisé au madère.**—Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit au *Filet braisé au jus;* lorsqu'il est cuit, retirez-le de la casserole, mettez-le dans une autre, et tenez-le chaudement sans y rien mettre; mettez un petit verre de vin de Madère dans le jus où il a cuit, maniez gros de beurre comme une noix avec une demi-cuillerée à bouche de farine; quand il est bien manié, divisez-le en quatre ou cinq petites parties, mettez-le dans le jus du filet pour le lier un peu et lui donner la consistance d'une sauce légère, tournez-la avec une cuiller de bois, laissez-la un peu réduire si elle est trop longue, et remettez-y votre filet; laissez-le mijoter une ou deux minutes, puis, au moment de le servir, égouttez-le, ôtez-en les ficelles, dressez-le sur un plat, et passez au tamis la sauce dessus. Si elle n'était pas assez colorée, vous y mettriez une goutte de caramel.

**Filet braisé aux légumes.** — Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit à l'article *Filet braisé au jus.* Lorsqu'il est cuit, retirez-le de la casserole, mettez-le dans une autre, et tenez-le chaudement sans y rien mettre; ajoutez une cuillerée à pot de jus ou de bouillon à celui où a cuit votre filet, faites-le bouillir, puis versez dedans, en la remuant et la tournant avec une cuiller de bois, quelques cuillerées à bouche de bavaroise (voyez cet article à la première série); donnez à ce jus la consistance et l'épaisseur d'une sauce un peu claire, colorez-le légèrement, s'il en a besoin, avec une goutte de caramel; laissez cuire cette sauce dix à quinze minutes, puis passez-la au tamis; lavez la casserole, remettez-la dedans, ajoutez-y des carottes et des oignons cuits pour garniture (voyez cet article à la deuxième série); faites bouillir un instant et réduire, si la sauce est trop longue; remettez-y ensuite le filet, laissez-le mijoter quelques minutes, puis dressez-le dans un plat, garnissez-le d'une partie des légumes et de la sauce, et servez le reste dans un bol ou dans une saucière.

Vous aurez le soin de faire cuire vos oignons et vos carottes

en même temps que le filet, afin que tout le soit à la fois.

**Filet braisé aux cornichons.**—Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit pour le filet braisé au madère, seulement, remplacez le madère par deux ou trois cuillerées de vinaigre, et mettez un ou deux cornichons coupés en liards dans la sauce.

**Filet braisé à la sauce piquante.** — Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit à l'article *Filet braisé au jus;* lorsqu'il est cuit, sortez-le de la casserole et remettez-le dans une autre avec deux ou trois cuillerées de son jus, et tenez-le chaudement; ajoutez une cuillerée à pot de jus ou de bouillon dans celui où a cuit le filet, faites-le bouillir, puis passez-le, lavez la casserole, essuyez-la, et, avec le jus que vous avez passé, faites une sauce piquante, ainsi qu'il est décrit à cet article à la deuxième série. Lorsque votre sauce est faite, et qu'elle a cuit quelques minutes, mettez-y le filet, laissez-l'y mijoter quatre ou cinq minutes, puis dressez-le et versez votre sauce dessus après vous être assuré qu'elle est bonne.

**Filet braisé aux champignons.** — Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit à l'article *Filet braisé au jus.* Pendant que votre filet cuit, apprêtez deux ou trois poignées de champignons, comme il est dit à l'article *Champignons pour garniture*, à la deuxième série, et lorsque votre filet est cuit, retirez-le de la casserole, tenez-le chaudement dans une autre; ajoutez une cuillerée à pot de jus ou de bouillon à celui où il a cuit, faites-le bouillir, et versez dedans deux ou trois cuillerées à bouche de bavaroise (voyez cet article à la première série); remuez-la avec une cuiller de bois pendant que vous la versez et jusqu'à ce que la sauce bouille. Faites qu'elle ne soit pas trop épaisse, et laissez-la cuire dix à douze minutes, ensuite passez-la au tamis dans une casserole, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel; goûtez si elle est bien assaisonnée, mettez-y les champi-

gnons, laissez-les bouillir une minute dans la sauce, ajoutez-y le filet, et laissez mijoter le tout cinq à six minutes. Au moment de servir, déficelez le filet, dressez-le dans un plat, garnissez-le d'une partie des champignons, saucez-le légèrement, et servez le reste de la garniture dans un bol ou dans une saucière.

**Filet braisé aux truffes.** — Faites-le cuire comme le précédent, faites la sauce de la même manière, et au lieu de champignons, mettez-y des truffes préparées comme il est dit à l'article *Truffes pour garniture.* (Voyez cet article à la deuxième série.)

**Filet braisé au macaroni.** — Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit à l'article *Filet braisé au jus.* Pendant qu'il cuit, préparez de la manière suivante la quantité de macaroni que vous jugerez convenable :

Faites bouillir de l'eau en proportion de la quantité de macaroni, salez-la un peu, et lorsqu'elle bout, mettez-y le macaroni, laissez-le bouillir pendant dix minutes, ensuite retirez la casserole du feu, couvrez-la, et laissez-le pocher ainsi sans bouillir pendant quinze à vingt minutes, puis égouttez-le et coupez-le par petits morceaux de deux ou trois centimètres de longueur. Lorsque votre filet est cuit, retirez-le un instant de la casserole, passez le jus dans lequel il a cuit, lavez et essuyez la casserole, remettez-y le jus, mettez le macaroni dedans, et s'il n'y avait pas assez de jus, ajoutez-en un peu, laissez-le bouillir ; puis mettez-y le filet, laissez mijoter le tout une dizaine de minutes, et au moment de servir, retirez le filet ; mettez un peu de macaroni dans un plat, posez le filet dessus, et servez le reste du macaroni dans un bol ou dans une saucière.

**Côtes de bœuf braisées au jus.** — Ayez une belle côte de bœuf couverte, parez-la un peu, décharnez le petit bout de l'os, lardez-la en travers d'une dizaine de gros lardons, ficelez-la pour qu'elle conserve sa forme, foncez une casserole avec quelques débris de lard, un oignon et une

grosse carotte coupés par petits morceaux. Posez votre côte de bœuf sur ces légumes, ajoutez-y un bouquet de persil, et mettez-y une goutte d'eau; placez ensuite la casserole sur le feu et couvrez-la; laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite et que les légumes commencent à roussir, surtout ne les laissez pas brûler; alors versez dedans une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, et, à défaut d'un et d'autre, mettez-y seulement de l'eau et un demi-verre de vin blanc; salez convenablement et selon que vous aurez mis de l'eau ou du bouillon; faites bouillir, puis mettez la casserole sur un feu doux; laissez cuire votre côte de bœuf en mijotant seulement, couvrez-la d'un couvercle avec du feu dessus, renouvelez souvent le feu du couvercle, et arrosez de temps en temps la côte avec de son jus; tournez-la deux ou trois fois pendant sa cuisson; si le jus se réduisait trop, mettez-en un peu à chaque fois que cela arrivera. Il faut à peu près deux heures et demie de cuisson pour une côte de deux kilos, mais cela dépend un peu de la qualité du bœuf.

Lorsque votre côte de bœuf est cuite, égouttez-la, retirez-en la ficelle, dressez-la sur un plat et tenez-la chaudement; dégraissez le jus où elle a cuit, passez-le au tamis, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel s'il est trop pâle, puis faites-le réduire un peu s'il est trop clair, et versez le tout ou en partie sur la côte; mettez une papillote ou manchette au bout de l'os, et servez-la avec ou sans cornichons autour.

**Côte de bœuf braisée à la choucroute**. — Préparez et faites cuire cette côte comme la précédente; pendant qu'elle cuit, faites cuire dans une autre casserole un kilo de choucroute. (Voyez l'article *Choucroute*, à la deuxième série.) Au moment de servir, égouttez la choucroute dans une passoire à grands trous, déficelez la côte de bœuf, mettez un peu de choucroute dans un plat, posez la côte dessus, garnissez-en légèrement le tour avec de la choucroute, et passez dessus une partie du jus où a cuit la côte; servez le reste de la choucroute à part, et versez dessus le reste du jus.

**Côte de bœuf braisée** A LA SAUCE TOMATE. — Préparez et faites cuire cette côte comme il est dit à l'article *Côte de bœuf braisée au jus*. Pendant qu'elle cuit, faites votre sauce tomate. (Voyez la manière de la faire aux deux articles *Sauce tomate*, dans la deuxième série.)

Lorsque votre côte de bœuf et la sauce tomate sont prêtes, mettez un peu de sauce sur un plat, posez la côte dessus, glacez-la un peu avec de son jus, et servez-la avec le reste de la sauce tomate dans un bol ou dans une saucière.

Si votre sauce était un peu épaisse, vous y mettriez tout ou une partie du jus de la côte sans le dégraisser, mais après l'avoir passé au tamis.

AUTRE MANIÈRE. — Préparez et faites cuire votre côte de bœuf comme il est dit à l'article *Côte de bœuf braisée au jus* Lorsqu'elle est cuite, retirez-la de la casserole et tenez-la chaudement dans une autre. Ayez huit ou dix grosses tomates, retirez-leur la queue, coupez-les en quatre, pressez-les un peu dans les mains pour en extraire l'eau et les pépins. mettez-les dans le jus de la côte, assaisonnez-les de sel et poivre, ajoutez-y un petit morceau de beurre, couvrez la casserole, laissez cuire vos tomates pendant dix ou quinze minutes, ensuite mettez la côte de bœuf avec; laissez mijoter le tout quelques minutes et, au moment de servir, égouttez votre côte de bœuf, versez vos tomates dans une passoire fine et au moyen d'une cuiller de bois ou du pilon au sel avec lequel vous les tournerez et foulerez, faites-les passer à travers. De cette façon votre sauce sera toute faite; si elle est trop claire faites-la réduire, mettez-en un peu dans un plat, posez la côte dessus, et servez le reste dans un bol ou dans une saucière.

**Côte de bœuf braisée aux légumes.**—Préparez et faites cuire cette côte, comme il est dit à l'article *Côte de bœuf braisée au jus :* pendant qu'elle cuit, préparez et faites cuire une trentaine de petits oignons et autant de morceaux de carotte, comme il est dit aux articles *Petits oignons* et *Carottes pour garniture* (V. à la deuxième série). Lorsque ces

légumes sont cuits, retirez-les du feu, mais tenez-les chaudement, et quand à son tour la côte l'est aussi, sortez-la de la casserole. Tenez-la chaudement dans une autre, ajoutez une cuillerée à pot de jus ou de bouillon à celui où a cuit la côte; si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y de l'eau, mais en un peu moindre quantité; laissez bouillir, puis versez-y doucement deux ou trois cuillerées à bouche de bavaroise, en la remuant et la tournant à mesure avec une cuiller de bois et jusqu'à ce que la sauce bouille (V. l'article *Bavaroise*, à la première série). Donnez à cette sauce la consistance d'une bouillie excessivement claire, laissez-la cuire pendant dix minutes, puis passez-la au tamis en la foulant avec une cuiller de bois; lorsqu'elle est passée, remettez-la dans une casserole propre; ajoutez-y vos oignons et vos carottes après les avoir égouttées. Laissez bouillir ces légumes trois ou quatre minutes, goûtez si votre sauce est bonne, colorez-la légèrement d'une goutte de caramel, et mettez-y la côte de bœuf. Laissez mijoter le tout quelques minutes, puis au moment de servir, déficelez la côte; dressez-la sur un plat, garnissez-la d'une partie des légumes, saucez-la légèrement et servez le reste des légumes et de la sauce dans un bol.

**Côte de bœuf à la bonne femme.** — Préparez et faites cuire cette côte comme il est dit à l'article *Côte de bœuf braisée au jus*. Une heure et demie après qu'elle est au feu, c'est-à-dire lorsqu'elle est à peu près aux trois quarts cuite, retirez-la un instant de la casserole, passez son jus au tamis et remettez-le dans la casserole après l'avoir nettoyée. Remettez la côte dans son jus, et ajoutez-y une trentaine de petits oignons crus bien épluchés et autant de petits morceaux de carotte pelés proprement. S'il n'y avait pas assez de jus pour que les légumes y baignent, vous en ajouteriez un peu, ou bien une goutte d'eau et un peu de sel; mettez-y une cuillerée à café de sucre en poudre, faites bouillir, puis couvrez la casserole, et laissez cuire doucement avec du feu sur le couvercle.

Lorsque la côte et les légumes sont cuits, égouttez la côte, déficelez-la, dressez-la sur un plat, faites réduire un peu le jus, s'il est trop clair; colorez-le légèrement avec une goutte de caramel, puis garnissez votre côte de bœuf d'une partie des légumes, saucez-la légèrenent et servez le reste des légumes et de la sauce dans un bol.

**Côte de bœuf braisée à la sauce piquante.** — Préparez et faites cuire cette côte comme il est dit à l'article *Côte de bœuf braisée au jus*. Pendant qu'elle cuit, faites une sauce piquante (V. la manière de la faire à l'article *Sauce piquante*, à la deuxième série), faites-la un peu épaisse, et lorsque votre côte de bœuf sera cuite, allongez la sauce avec le jus de la côte. Au moment de servir, déficelez la côte, dressez-la sur un plat et versez dessus toute ou une partie de la sauce.

**Côte de bœuf à l'étouffade.** — Parez, lardez et ficelez votre côte de bœuf comme la précédente, mettez-la dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, posez-la sur un feu modéré, faites-la raidir et prendre un peu de couleur des deux côtés, puis mouillez-la avec deux ou trois cuillerées à bouche seulement de jus, de bouillon ou d'eau; salez plus ou moins, selon que vous avez mis du bouillon ou de l'eau, mettez-y une carotte coupée en deux, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet de persil. Couvrez la casserole, mettez un peu de braise rouge sur le couvercle, et laissez cuire la côte tout doucement; ayez soin seulement de l'arroser de temps en temps avec son jus, d'augmenter ce jus d'une ou deux cuillerées à chaque fois qu'il réduit trop, et de tourner votre côte une ou deux fois pendant sa cuisson, ce qui aidera à lui faire prendre une belle couleur. Lorsqu'elle est cuite, mettez-la sur un plat, colorez légèrement son jus avec une goutte de caramel, faites-le réduire un peu s'il est trop clair, passez-le au tamis et versez-le sur la côte de bœuf.

Vous pourrez, si vous voulez, y joindre quelques cornichons entiers ou coupés par morceaux, ou la servir avec toute

espèce de garnitures, telles que du macaroni, de la sauce tomate.

**Bœuf à la mode.** — Ayez un morceau de culotte de bœuf d'un ou deux kilog., ou, à défaut de culotte, un morceau de la noix ; lardez-le d'une dizaine de lardons un peu gros ; mettez-le dans une casserole ou dans une marmite avec environ deux cents grammes de couennes fraîches bien lavées, grattées, bouillies à l'eau chaude et coupées par petits morceaux; quatre ou cinq carottes également coupées par morceaux à peu près égaux, et deux gros oignons dont un piqué de trois clous de girofle; ajoutez-y un fort bouquet de persil, une gousse d'ail et une petite poignée de gros sel, et un peu de poivre; mouillez le tout avec de l'eau et une demi-bouteille de vin blanc ou un verre de vin rouge, et un petit verre d'eau-de-vie; faites bouillir, écumez bien, puis couvrez la casserole ou marmite, retirez-la sur le bord du fourneau, et laissez cuire doucement votre bœuf pendant trois ou quatre heures selon la grosseur du morceau.

Lorsqu'il est cuit, retirez-le de la casserole, tenez-le chaudement sur un plat, faites réduire son jus de manière que la sauce ne soit pas trop longue, mettez-y une goutte de caramel, goûtez si elle est bien assaisonnée, retirez-en les oignons et le bouquet de persil et versez-la toute ou en partie sur la côte de bœuf avec les couennes et les carottes. Si vous ne mettez pas tout, servez le reste dans un bol.

**Bœuf en daube.** — Ayez un morceau de gîte à la noix ou de culotte de bœuf de un à deux kilog., lardez-le d'une dizaine de gros lardons; ficelez-le et mettez-le dans une casserole avec cinq ou six oignons entiers, trois ou quatre carottes coupées en morceaux, un pied de veau désossé et blanchi (V. la manière de le faire à l'article *Pied de veau*, cinquième série), un bouquet de persil et une gousse d'ail; mouillez le tout avec de l'eau et une demi-bouteille de vin blanc. Salez-le convenablement, mettez-y un peu de poivre, faites-le bouillir, écumez-le bien, couvrez ensuite la marmite

ou casserole et laissez cuire doucement votre bœuf pendant trois ou quatre heures; pendant sa cuisson, tournez-le une fois ou deux. Lorsqu'il est à peu près aux trois quarts cuit, faites-le aller un peu plus vite au feu afin que sa cuisson puisse réduire, car lorsque votre morceau de bœuf est cuit, le liquide que vous y avez mis doit être réduit des deux tiers au moins; c'est pourquoi lorsque vous dresserez votre bœuf, si la sauce était encore trop longue, il faudrait la réduire à grand feu. Lorsqu'elle est à son point, supprimez-en le bouquet, garnissez le morceau de bœuf d'une grande partie des légumes, saucez-le raisonnablement et servez le reste de la sauce dans un bôl.

On sert également ce bœuf chaud ou froid.

## BŒUF GRILLÉ & SAUTÉ.

**Biftecks.** — Le filet de bœuf est sans contredit le meilleur morceau pour les biftecks et, après lui, vient le faux filet ou aloyau, puis l'entrecôte; mais on peut cependant dans son ménage faire des biftecks avec tout autre morceau de bœuf maigre et tendre. La meilleure manière de faire cuire un bifteck, c'est sur le gril, mais comme dans son ménage on n'a pas toujours à point nommé un feu propice et qu'il serait ennuyeux et dispendieux d'en faire un quelquefois pour cuire un seul bifteck pour soi, on peut avec un peu de soin cuire ses biftecks convenablement dans une poêle ou sur un plafond. Voici la manière de s'y prendre :

Faites fondre dans une poêle, dans une casserole ou sur un plafond, un morceau de beurre gros comme une noix (pour un seul bifteck), ou même un peu de bonne graisse; quand il est chaud, mettez-y le bifteck, laissez-le raidir d'un côté, puis tournez-le de l'autre; faites cela une ou deux fois, et aussitôt que vous sentez votre bifteck un peu ferme sous les doigts, retirez-le, il est cuit. Alors finissez de l'arranger comme s'il était cuit sur le gril.

**Bifteck grillé au naturel**. — Quel que soit le morceau de bœuf que vous employiez pour votre bifteck, retirez-en les peaux et les nerfs, mais laissez-lui un peu de graisse (s'il en a), coupez-le d'environ deux centimètres d'épaisseur et aplatissez-le pour le réduire à un. Frottez-le d'un peu d'huile et assaisonnez-le de sel et poivre, puis mettez-le sur un gril bien propre et faites-le cuire à feu modéré; aussitôt que le jus commence à paraître à la surface, tournez-le, et lorsqu'il reparaît à l'autre, appuyez légèrement le doigt dessus; si vous le sentez ferme, retirez-le, votre bifteck est cuit. Mettez-le dans un plat et servez-le sec avec un cornichon ou telle garniture qu'il vous plaira.

**Bifteck à la maître-d'hôtel.** — Préparez et faites cuire ce bifteck comme le précédent; lorsqu'il est cuit, mettez dans une assiette gros comme une noix de maître-d'hôtel, appuyez votre bifteck dessus, retournez-le et servez-le (V. l'article *Maître-d'hôtel*, à la deuxième série).

**Bifteck au beurre d'anchois**. — Préparez et faites cuire ce bifteck comme celui au naturel (V. le premier article des *Biftecks*), et lorsqu'il est cuit, mettez dans une assiette gros comme une noix de beurre d'anchois, posez votre bifteck dessus, retournez-le et servez-le (V. l'article *Beurre d'anchois*, à la deuxième série).

**Bifteck aux pommes de terre frites**. — Préparez et faites cuire ce bifteck comme celui au naturel (V. le premier article des *Biftecks*), et pendant qu'il cuit, coupez une ou deux pommes de terre en morceaux, longs, ronds ou carrés et faites-les frire (V. *Pommes de terre frites*, à la onzième série).

Lorsque le bifteck est cuit, mettez-le dans un plat avec gros comme une noix de maître-d'hôtel dessous (V. *Maître-d'hôtel*, à la deuxième série), et tenez-le chaudement. Quand vos pommes de terre sont cuites, égouttez-les bien, salez-les légèrement, entourez-en votre bifteck et servez bien chaud.

**Bifteck aux pommes de terre sautées.** — Préparez et faites cuire ce bifteck comme il est dit au bifteck au naturel (V. le premier article des *Biftecks*); pendant qu'il cuit, épluchez et faites sauter une ou deux pommes de terre que vous aurez coupées en liards (V. *Pommes de terre sautées*, à la onzième série); lorsque le bifteck est cuit et que les pommes de terre sont sautées, mettez les pommes de terre dans une assiette et le bifteck dessus et servez-le.

**Bifteck aux pommes de terre à la maître-d'hôtel.** — Préparez et faites cuire ce bifteck comme celui au naturel (V. le premier article des biftecks); pendant qu'il cuit, préparez une ou deux pommes de terre à la maître-d'hôtel (V. cet article à la onzième série); lorsqu'elles sont accommodées et que le bifteck est cuit, mettez-les dans une assiette et le bifteck dessus et servez-le.

**Bifteck à la purée de pommes de terre.** — Épluchez deux grosses pommes de terre jaunes, faites-en une purée (V. l'article *Purée de pommes de terre*, à la deuxième série); lorsque votre purée est faite, préparez et faites cuire votre bifteck comme il est dit à l'article *Bifteck au naturel*, et lorsqu'il est cuit, dressez votre purée sur un plat, mettez le bifteck dessus et servez-le.

**Bifteck à la jardinière.** — Voyez l'article *Jardinière*, à la deuxième série. Faites-en une en petites proportions, et lorsqu'elle est faite, préparez et faites cuire votre bifteck comme celui au naturel (V. le premier article des *Biftecks*). Quand le bifteck est cuit, dressez votre jardinière dans un plat, mettez le bifteck dessus et servez-le.

**Bifteck à la sauce tomate.** — Voyez les deux articles *Sauce tomate*, à la deuxième série, choisissez la manière qui vous conviendra et faites-en une pareille avec trois ou quatre tomates. Quand votre sauce est prête, disposez et faites cuire votre bifteck comme celui au naturel (V. le premier article des *Biftecks*), et lorsqu'il est cuit, mettez de la

sauce tomate dans un plat, posez le bifteck dessus et servez-le.

**Biftecks ou filets sautés.** — Lisez la première observation en tête des articles *Biftecks*, puis préparez vos filets ou biftecks, comme il va être dit.

**Filet sauté au naturel.** — Quel que soit le morceau de bœuf que vous vouliez sauter, retirez-en les peaux et les nerfs, laissez-lui un peu de graisse (s'il en a), coupez-le de deux centimètres environ d'épaisseur, et aplatissez-le à un. Assaisonnez-le d'un peu de sel, puis, faites-le cuire de la manière suivante :

Faites fondre dans une très-petite poêle, casserole ou sur un petit plafond, un morceau de beurre gros comme une noix, ou l'équivalent de bonne graisse ; quand il est chaud mettez-y le filet ou bifteck, laissez-le raidir d'un côté, puis tournez-le de l'autre. Faites cela une ou deux fois, et aussitôt que vous sentez votre filet un peu ferme sous les doigts, retirez-le, il est cuit. Alors, mettez-le dans une assiette et servez-le avec ou sans cornichons, ou telle autre garniture ou sauce qu'il vous plaira.

**Filet sauté dans sa glace.** — Préparez et faites cuire ce filet comme le précédent, lisez l'observation qui est avant, et lorsque votre filet est cuit, retirez-le de la casserole, mettez-le sur un plat et tenez-le chaudement. Égouttez la moitié du beurre où il a cuit, versez dans le reste deux ou trois cuillerées à bouche de jus ou de bouillon, laissez-le réduire de moitié, au moins, retirez-le ensuite du feu, faites-y fondre doucement, en le remuant avec une cuiller, un morceau de beurre, gros comme une noisette, mettez-y une goutte de caramel, et versez cette sauce sur votre filet.

**Filet sauté au madère.** — Préparez et faites cuire ce filet, comme celui au naturel (voyez l'article *Filet sauté au naturel*); lorsqu'il est cuit, retirez-le de la casserole, mettez-le dans un plat et tenez-le chaudement; égouttez une

partie du beurre où il a cuit, mettez dans le reste un petit verre, à eau-de-vie, de madère et quatre ou cinq cuillerées de jus; laissez bouillir cela deux ou trois minutes, puis liez à consistance de sauce un peu claire, avec un petit morceau de beurre, gros comme une noisette, manié avec une petite cuillerée à café de farine et que vous délaierez en le faisant fondre doucement dans votre jus et le remuant à mesure; laissez cuire ensuite cette petite sauce deux ou trois minutes seulement, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel; si elle était un peu trop épaisse, mettez-y une goutte de jus, laissez bouillir, ajoutez-y gros de beurre frais comme une noisette, remuez bien votre sauce et versez-la sur le filet.

**Filet à la bonne femme,** OU BIFTECK A LA POÊLE. — Préparez et faites cuire ce filet, comme il est dit au *Filet sauté au naturel,* mais n'employez que du beurre pour le faire cuire (voyez le premier article des *Filets sautés*). Lorsque votre filet ou bifteck est cuit, sortez-le de la poêle, mettez-le dans un plat, ajoutez au beurre où il a cuit un autre petit morceau de beurre, gros comme une noisette, faites-le fondre, rien qu'en agitant la poêle sans la mettre sur le feu, mettez-y un filet de vinaigre et une pincée de persil haché, et versez cette sauce sur le filet.

**Filet à la sauce piquante.** — Épluchez et hachez très-fin une échalotte, deux champignons, deux branches de persil et un cornichon; lorsque tout cela est haché, préparez et faites cuire votre filet, comme il est dit à l'article *Filet sauté au naturel* (voyez le premier article des *Filets sautés*), et lorsqu'il est cuit, retirez-le de la poêle et tenez-le chaudement dans une assiette. Mettez les champignons et l'échalotte dans le beurre où a cuit le filet, remuez-les deux ou trois minutes sur le feu, avec une cuiller de bois, puis jetez dessus une cuillerée à café de farine; remuez-la un instant et versez-y à peu près le quart d'un verre de jus, de bouillon, ou même d'eau avec une goutte de vin blanc; remuez les fines herbes avec une cuiller à mesure que vous les mouillez et

jusqu'à ce que la sauce bouille ; faites qu'elle ne soit pas trop épaisse, mettez-y une goutte de caramel pour la colorer légèrement, assaisonnez-la d'un peu de sel et de poivre, ajoutez-y une cuillerée à bouche de vinaigre, laissez bouillir deux ou trois minutes, puis mettez-y le persil et les cornichons et gros comme une noisette de beurre frais; remuez bien le tout, goûtez si votre sauce est bonne, et versez-la sur le filet.

**Filet sauté aux champignons.** — Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit pour le filet sauté au naturel, mais n'employez que du beurre pour le faire cuire (voyez le premier article des *Filets sautés*). Pendant que votre filet cuit, épluchez, lavez et coupez en quatre deux ou trois gros champignons.

Lorsque votre filet est cuit, retirez-le de la casserole et tenez-le chaudement; mettez vos champignons dans le beurre où il a cuit, assaisonnez-les d'un peu de sel, sautez-les deux ou trois minutes sur un feu vif, puis jetez dessus une cuillerée à café de farine; sautez-les de nouveau, puis mouillez-les peu à peu avec quatre ou cinq cuillerées de jus ou de bouillon ; remuez-les avec une cuiller de bois, à mesure que vous y versez le jus et jusqu'à ce que la sauce bouille; faites qu'elle ne soit pas trop épaisse, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel et laissez-la bouillir à grand feu; une minute ou deux seulement, puis retirez-la du feu; ajoutez-y un petit morceau de beurre, faites-le fondre en agitant la casserole, goûtez si votre sauce est bonne et versez-la sur le filet. Il ne faut pas que cette sauce soit trop longue; si elle l'était, il faudrait la faire réduire un peu.

**Filet sauté aux olives.** — Préparez et faites cuire ce filet comme il est dit pour celui sauté au naturel, mais n'employez que du beurre pour le faire cuire (voyez le premier article des *Filets sautés*). Lorsqu'il est cuit, retirez-le de la casserole, et tenez-le chaudement; mettez dans le beurre où il a cuit une cuillerée à café de farine, remuez-la bien en

dehors du feu pour qu'elle ne forme pas de grumeaux, puis posez la casserole sur un feu inoffensif; laissez cuire ainsi ce petit roux deux ou trois minutes, remuez et tournez-le souvent avec la cuiller, puis versez dessus une demi-cuillerée à pot de jus ou de bouillon froid; remuez avec la cuiller jusqu'à ce que la sauce bouille, puis laissez-la cuire à feu assez vif pour qu'elle réduise promptement de moitié; ajoutez-y une goutte de caramel, puis mettez-y une douzaine d'olives tournées et blanchies (voyez la manière de les tourner à la première série), laissez-leur faire un bouillon dans la sauce, goûtez si elle est bien assaisonnée, et versez-la sur votre filet avec les olives autour.

**Filet sauté aux truffes.** — Lavez et brossez une truffe de moyenne grosseur ou deux petites, pelez-les très-légèrement et coupez-les en liards, puis faites cuire votre filet comme il est dit pour le filet sauté au naturel, mais n'employez que du beurre pour le faire cuire (voyez le premier article des *Filets sautés*). Lorsque votre filet est cuit, retirez-le de la casserole et tenez-le bien chaudement dans une assiette. Mettez les truffes dans le beurre où a cuit le filet, assaisonnez-les d'un peu de sel, sautez-les deux ou trois minutes sur un feu modéré, puis jetez dessus une petite cuillerée à café de farine; sautez-les de nouveau et mouillez-les peu à peu avec quatre ou cinq cuillerées de jus ou de bouillon froid, remuez-les légèrement à mesure que vous y versez le jus et jusqu'à ce que la sauce bouille; faites qu'elle ne soit pas épaisse, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel et laissez bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié au moins, puis retirez-la du feu; ajoutez-y un petit morceau de beurre frais, faites-le fondre en agitant la casserole, goûtez si votre sauce est bonne et versez-la sur le filet.

**Tournedos,** OU ESCALOPES DE BOEUF SAUTÉES. — Ayez un morceau de filet ou de faux filet (environ 250 grammes pour deux personnes), parez-le bien, supprimez-en les nerfs et les peaux, coupez-le par petits morceaux d'à peu près 3 ou

4 centimètres ; aplatissez légèrement chaque morceau, donnez-lui la forme et la circonférence d'une pièce de 5 francs et le double d'épaisseur; lorsque tous vos petits morceaux de bœuf sont ainsi disposés, épluchez deux échalottes et deux ou trois gros champignons; lavez les champignons, égouttez-les bien et hachez-les très-fin ainsi que les échalottes; hachez également quelques branches de persil; cela fait, faites fondre dans une poêle gros de beurre comme un œuf, mettez-y l'un contre l'autre tous vos morceaux de bœuf, assaisonnez-les de sel et de poivre, posez la poêle sur un feu vif, faites-y raidir votre viande d'un côté, puis tournez-la de l'autre; aussitôt que tous les morceaux sont fermes sans être secs, sautez-les, retirez la poêle du feu et égouttez avec une fourchette tous vos petits morceaux de filet; mettez-les dans une assiette et tenez-les chaudement; mettez dans le beurre où ils ont cuit les champignons et les échalottes hachés, posez-les sur le feu, remuez-les un instant avec une cuiller de bois et presqu'aussitôt jetez dessus la moitié d'une forte cuillerée à bouche de farine; remuez-la un instant encore avec la cuiller et versez dessus une demi-cuillerée à pot de jus ou de bouillon, et à défaut de l'un et de l'autre la même quantité d'eau et de vin blanc (moitié chaque), remuez le tout avec une cuiller de bois à mesure que vous versez le liquide et jusqu'à ce que la sauce bouille; faites qu'elle soit plutôt claire qu'épaisse, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel, goûtez si elle est bien assaisonnée, laissez réduire à peu près de moitié; pendant ce temps-là, dressez dans un plat tous vos petits morceaux de filet, puis ajoutez un petit morceau de beurre à la sauce, jetez-y le persil haché, mêlez bien le tout et versez-le sur votre tournedos.

**Entrecôtes.** — Les meilleurs entrecôtes sont ceux qui se trouvent sous le paleron, choisissez de préférence ceux dont la viande est blonde et bien marbrée.

On les accommode généralement comme les biftecks et le

filet, grillés ou sautés. Voici quelques-unes des principales manières de les préparer.

**Entrecôte à la maître-d'hôtel.** — Voyez l'article *Bifteck à la maître-d'hôtel,* et préparez votre entrecôte de la même manière.

**Entrecôte au cresson.** — Voyez l'article *Bifteck à la maître-d'hôtel.* Préparez votre entrecôte de la même manière et ajoutez-y un peu de cresson bien épluché, et que vous assaisonnerez très-légèrement d'un peu de sel et de vinaigre.

**Entrecôte au beurre d'anchois.** — Voyez l'article *Bifteck au beurre d'anchois.*

**Entrecôte aux pommes de terre frites.** — Voyez l'article *Bifteck aux pommes de terre frites.*

**Entrecôte à la purée de pommes de terre.** — Voyez l'article *Bifteck à la purée de pommes de terre.*

**Entrecôte à la sauce tomate.** — Voyez l'article *Bifteck à la sauce tomate.*

**Entrecôte à la bonne femme.** — Voyez l'article *Filet à la bonne femme.*

**Entrecôte à la sauce piquante.** — Voyez l'article *Filet sauté à la sauce piquante.*

**Entrecôte aux champignons.** — Voyez l'article *Filet sauté aux champignons.*

**Entrecôte aux olives.** — Voyez l'article *Filet sauté aux olives.*

**Bœuf rôti.** — Le filet de bœuf, le faux filet, autrement dit l'aloyau et la côte de bœuf étant à peu près les seuls morceaux convenables pour rôtir, je n'ai parlé que de ceux-ci; mais on pourra en se conformant à leur description faire rôtir

tel morceau que l'on voudra, en tenant compte toutefois, pour la cuisson, de sa grosseur et de la qualité de la viande.

**Filet de bœuf rôti à la broche** OU AU FOUR. — Voyez l'article *Filet braisé au jus* et conformez-vous à ce qui y est dit pour parer et piquer votre filet; mais si vous ne le piquez pas, couvrez le dessus de bardes de lard et maintenez-les avec quelques bouts de ficelle. Votre filet ainsi préparé, mettez-le dans un plat avec une feuille de laurier, un oignon émincé, quelques branches de thym et de persil; salez-le légèrement et arrosez-le de quelques cuillerées d'huile; roulez-le dans cet assaisonnement et laissez-l'y mariner une heure ou deux, ensuite mettez-le à la broche; pour l'y mettre convenablement il faut entrer la broche dans le filet par le bout le plus mince, la pousser bien droit et dans le milieu pour la sortir par le bout opposé; ensuite pour que le filet ne tourne pas sur lui-même, il faut lui mettre en dessous un petit morceau de fer plat, ou un petit morceau de bois un peu plus long que le filet et l'attacher fortement des deux bouts après la broche.

Ces dispositions prises, mettez votre filet au feu avec une cuillerée d'eau et un peu de beurre ou de graisse dans la lèchefrite; arrosez-le et tournez-le de temps en temps si la broche ne tourne pas seule; et lorsqu'il est cuit, salez-le légèrement, déficelez-le, mettez-le dans un plat, passez le jus de la lèchefrite, dégraissez-le un peu, ajoutez-y une autre goutte de jus ou de bouillon si vous en avez, et versez-le sur votre filet.

Le feu étant bien soutenu, il faut trois quarts d'heure environ pour cuire un filet ou un morceau de filet de deux à trois kilos; vous pouvez aussi faire cuire ce filet au four; voici la manière de le disposer :

Lorsque votre filet est tout prêt à cuire, mettez-le dans un plat ovale ou sur un plafond, avec deux ou trois cuillerées d'eau, arrosez-le avec un peu de beurre ou de graisse fondue, couvrez-le d'un papier légèrement beurré, mettez-le au four,

arrosez-le souvent avec son jus, tournez-le une fois ou deux pendant sa cuisson, et si le jus se réduisait trop vite ou menaçait de brûler, ajoutez-y un peu d'eau.

Lorsque votre filet est cuit (il faut un peu moins de temps que pour rôtir à la broche), déficelez-le, mettez-le dans un plat et passez dessus son jus que vous aurez soin de dégraisser et d'allonger un peu s'il est trop court.

**Filet rôti à la casserole.** — Parez, bardez et faites mariner ce filet, comme il est dit à l'article précédent, puis mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à la grosseur du filet; couvrez la casserole, mettez-la sur le feu avec de la braise sur le couvercle et laissez cuire votre filet tout doucement; tournez-le deux ou trois fois pendant sa cuisson et versez-y de temps en temps, lorsqu'il menace de prendre à la casserole, une cuillerée ou deux de jus, de bouillon ou d'eau; arrosez-le souvent avec son jus, renouvelez la braise du couvercle de temps en temps et par tous ces moyens tâchez de lui donner une belle couleur et de ne pas le laisser trop roussir. Il faut à peu près une heure et demie de cuisson pour un morceau de deux kilos à deux kilos et demi. Quand il est cuit, égouttez-le, déficelez-le, mettez-le sur un plat et passez son jus dessus; vous pourrez aussi le saler un peu.

Observation essentielle. — Vous pourrez servir tous filets rôtis soit à la broche, au four ou à la casserole, avec telle sauce ou garniture que vous jugerez convenable, comme celles, par exemple, que j'ai indiquées à tous les articles du *Filet braisé*.

**Filet rôti réchauffé.** — Quand vous aurez de la desserte de filet rôti que vous voudrez faire réchauffer, voici la manière de le faire, pour l'empêcher autant que possible de durcir en réchauffant : roulez votre filet dans une forte feuille de papier grassement beurrée; attachez-le de manière que le papier ne se défasse pas, mais ne pliez pas ni ne serrez pas les

bouts du papier afin que l'air puisse circuler autour du filet, puis mettez-le dans une casserole et faites-le chauffer doucement à la bouche du four sans y mettre autre chose ; ayez soin seulement de le tourner souvent jusqu'à ce qu'il soit parfaitement chaud ; alors déballez-le du papier et servez-le avec du bon jus ou ce qu'il vous plaira.

**Desserte de filet rôti à la sauce piquante.** — Selon la quantité de filet que vous aurez de desserte, faites une sauce piquante en proportion (voyez l'art. *Sauce piquante*, à la 2e série). Lorsque votre sauce est faite coupez votre filet par morceaux minces, mettez-les dans la sauce et laissez-les chauffer très-doucement presque sans bouillir, qu'ils ne fassent que mijoter pendant 35 à 40 minutes ; ensuite dressez-les proprement dans un plat ; goûtez si votre sauce est bien assaisonnée, mettez-y un petit morceau de beurre frais et versez-la sur votre filet, ajoutez-y, si vous voulez, une bordure de cornichons.

Vous pourrez aussi préparer cette desserte de filet comme le miroton de bœuf bouilli (voyez cet article).

**Côte de bœuf rôtie.** — Ayez une belle côte de bœuf, parez-la et ficelez-la comme il est dit à l'article *Côte de bœuf braisée*, seulement ne la lardez pas, et faites-la cuire comme le filet, soit à la broche, au four ou dans une casserole.

**Rosbif.** — Ayez un morceau de bœuf bien tendre, tâchez d'avoir de l'aloyau, désossez-le ou non, supprimez-en les peaux nerveuses et les nerfs, n'y laissez pas trop de graisse, garnissez-en le dessus avec des bardes de lard et marinez-le comme il est dit à l'article *Filet rôti* et faites-le cuire de la même manière, soit à la broche, soit au four.

## ABATS DE BŒUF.

**Langue de bœuf braisée.** — Ayez une langue de bœuf, ôtez-lui la gorge ou cornet, lavez-la bien à l'eau froide, puis mettez-la un instant dans l'eau bouillante, mais seule-

ment pour la raidir, puis retirez-la et grattez-la avec un couteau pour en enlever la peau ; ratissez-la bien, puis lavez-la de nouveau ; ensuite lardez-la en long de huit ou dix lardons assez gros. Mettez-la dans une casserole ou dans une marmite avec deux ou trois oignons dont un piqué de clous de girofle, deux carottes coupées en morceaux et un bouquet de persil ; mouillez-la avec de l'eau et un verre de vin blanc, salez convenablement, couvrez votre langue d'un rond de papier, faites-la bouillir, écumez-la, couvrez la casserole et faites-la cuire doucement pendant trois ou quatre heures et plus, cela dépend de sa grosseur.

Lorsqu'elle est cuite égouttez-la, fendez-la en deux dans sa longueur, mettez-la dans un plat, rangez les carottes et les oignons autour, passez un peu de sa cuisson dans une autre casserole, mettez-y une goutte de caramel, faites-la réduire à grand feu et versez-la sur la langue.

**Langue de bœuf braisée à la sauce piquante.** — Préparez et faites cuire cette langue comme la précédente ; lorsqu'elle est cuite, retirez-la du feu et tenez-la chaudement, passez un peu de son fond, dégraissez-le, puis faites une sauce piquante ; employez pour la faire le fond de la langue que vous avez passé et voyez la manière de la faire à son article à la 2e série. La sauce étant faite, égouttez la langue, fendez-la en deux dans sa longueur, posez-la sur un plat, ouvrez-la en deux et versez dessus votre sauce piquante ; garnissez, si vous voulez, les bords du plat d'une couronne de gros cornichons coupés en liards.

**Langue de bœuf en hochepot.** — Préparez et faites cuire cette langue comme il est dit à la *Langue de bœuf braisée* (voyez cet article avant le précédent). Pendant que la langue cuit, préparez la quantité que vous jugerez convenable de carottes et de petits oignons (voyez la manière de les préparer aux articles *Carottes* et *Petits oignons pour garniture*, à la 2e série). Lorsque ces légumes sont cuits, tenez-les au chaud, et quand la langue est cuite, faites un petit roux dans

une casserole avec gros de beurre comme un œuf et deux petites cuillerées de farine (voyez la manière de faire le roux, à la 1re série). Lorsqu'il est cuit, versez dessus peu à peu, et en le remuant à mesure, un peu du bouillon de votre langue, continuez jusqu'à ce que cela ait pris la consistance d'une sauce un peu claire et qu'elle bouille, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel, mettez-y un peu de poivre, goûtez si elle est assez salée, sinon, mettez-y un peu de sel; cette sauce doit être relevée; laissez-la cuire doucement pendant quinze à vingt minutes; ensuite passez-la, mettez-y vos oignons et vos carottes; laissez-les mijoter encore dix minutes, puis dressez votre langue de bœuf dans un plat; pour cela fendez-la en deux dans la longueur et ouvrez-la. Garnissez-la de tous ou d'une partie des légumes, versez dessus ce qu'il faut pour que le plat ne soit pas trop plein, et servez le reste de la sauce et des légumes dans un bol.

**Queue de bœuf en hochepot** — Ayez une belle queue de bœuf, coupez-la par morceaux dans chaque joint, lavez-la et laissez-la tremper dans de l'eau tiède pendant une heure au moins, puis jetez-la dans de l'eau bouillante; laissez-la bouillir une minute ou deux, ensuite mettez-la à l'eau froide, lavez-la bien et enfin mettez-la dans une marmite ou dans une casserole avec trois carottes bien pelées, et coupées par morceaux d'égale grosseur, six ou huit oignons de moyenne grosseur, une gousse d'ail et un bouquet de persil. Mouillez le tout avec de l'eau et un verre de vin blanc, faites bouillir, écumez, puis couvrez la casserole et laissez cuire la queue pendant trois au quatre heures à feu modéré, avec de la braise rouge sur le couvercle.

Lorsque la queue sera presque cuite, ce qui vous sera facile de voir en la touchant, sortez, avec une écumoire, les carottes et les oignons avec le plus de précaution possible pour ne pas les écraser, et mettez-les dans une assiette; passez une cuillerée à pot du bouillon où a cuit la queue et dégraissez-le un peu. Ensuite mettez dans une casserole gros

de beurre comme un œuf et une cuillerée de farine, formez-en un petit roux (voyez cet article à la 1re série). Lorsqu'il est cuit, mouillez-le peu à peu avec le bouillon que vous avez passé, formez-en une sauce un peu claire, remuez-la à mesure que vous y versez le bouillon et tournez-la avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle bouille; colorez-la légèrement avec une goutte de caramel et laissez-la cuire pendant quinze à vingt minutes; ensuite passez-la au tamis et versez-en dans une casserole la quantité nécessaire pour saucer juste vos carottes et vos oignons que vous mettrez dedans; laissez-les mijoter doucement sur le feu pendant cinq à six minutes, égouttez les morceaux de queue, dressez-les sur un plat et versez dessus tout ou une partie seulement de la garniture et servez.

**Queue de bœuf aux petits pois.** — Lavez, coupez et faites blanchir à l'eau bouillante cette queue, comme il est dit dans l'article précédent. Puis faites fondre dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf et environ 150 grammes de lard maigre de poitrine coupé en petits morceaux carrés; remuez-les avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur blonde; alors sortez-les avec une écumoire et remplacez-les dans le beurre par les morceaux de queue, faites-les revenir un instant en les remuant avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur, puis jetez dessus une forte cuillerée de farine; remuez de nouveau et mouillez votre queue de bœuf avec environ trois quarts de litre d'eau; continuez de remuer jusqu'à ce que la sauce bouille, puis assaisonnez de sel et poivre; mettez-y un gros oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte entière et un bouquet de persil, laissez bouillir; écumez, colorez légèrement votre sauce avec une goutte de caramel et laissez cuire doucement la queue pendant deux heures. Au bout de ce temps, mettez-y votre lard et un litre de petits pois; si la sauce se trouvait trop épaisse, mettez-y une goutte d'eau chaude, faites bouillir, puis

laissez mijoter jusqu'à ce que la queue et les pois soient cuits, alors supprimez l'oignon, le bouquet de persil et la carotte, dressez les morceaux de queue dans un grand plat et versez dessus toute ou une partie de la garniture et servez le reste dans un bol.

**Palais de bœuf braisés.** — Mettez deux palais de bœuf sur un gril avec de la braise vive dessous, faites-les griller de manière à pouvoir enlever facilement la peau avec un couteau, grattez la partie blanche qui se trouve dessous et enlevez entièrement la partie noire qui est au milieu, coupez légèrement les bords tout autour, lavez-les bien, faites-es bouillir un instant dans l'eau, puis égouttez-les et rafraîchissez-les; mettez les ensuite dans une casserole ou dans un pot devant le feu avec de l'eau, un peu de sel, une carotte, un oignon et un bouquet garni, et laissez-les cuire pendant trois heures. Quand ils sont cuits, égouttez-les et accommodez-les selon les manières que je vais décrire.

**Palais de bœuf à la poulette.** — Nettoyez et faites cuire deux palais de bœuf, comme il est dit dans l'article précédent. Quand ils sont cuits, égouttez-les, coupez-les par petits morceaux et mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf; assaisonnez-les très-légèrement de sel et poivre, sautez-les un instant sur le feu, puis jetez dessus une cuillerée à bouche de farine; remuez-les avec une cuiller de bois, et versez dessus peu à peu et en continuant de remuer jusqu'à ce que la sauce bouille, une cuillerée à pot de bouillon gras sans couleur, ou, à défaut, du bouillon où ils ont cuit ; laissez mijoter vos palais pendant quelques minutes, ensuite retirez-les du feu ; il faut que la sauce soit courte et un peu épaisse, c'est pourquoi il faut en ôter un peu quand elle se trouve trop longue. Versez dedans une liaison de quatre jaunes d'œufs délayés avec un peu de vinaigre, remuez et sautez vos palais pour bien y incorporer la liaison, rapprochez-les du feu un instant et aux premiers bouillons enlevez-les vivement. Jetez-y un peu de persil haché

mettez-y une cuillerée de moutarde, sautez de nouveau pour bien mélanger le tout et dressez vos palais dans un plat.

**Palais de bœuf à la sauce piquante.** — Nettoyez et faites cuire deux palais de bœuf, comme il est dit à l'article *Palais de bœuf braisés.* Pendant qu'ils cuisent, hachez deux échalottes, un peu de persil, trois ou quatre champignons bien lavés et épluchés (si vous en avez) et un gros cornichon. Mettez tout cela dans une assiette sans le mêler.

Lorsque vos palais sont cuits, égouttez-les, coupez-les par morceaux de deux centimètres carrés (environ), mettez-les dans une casserole sur un feu ardent, avec gros de beurre comme un œuf, les échalottes et les champignons hachés; remuez le tout avec une cuiller de bois pendant trois ou quatre minutes pour donner le temps de cuire aux champignons et aux échalottes; jetez-y ensuite une cuillerée de farine, mélangez-la au reste et mouillez le tout d'une cuillerée à pot du bouillon des palais; remuez jusqu'à ce que la sauce bouille, puis laissez-les mijoter pendant quelques minutes; ajoutez-y une légère goutte de caramel pour colorer la sauce, laissez-la un peu réduire pour qu'elle soit courte et bonne, goûtez-la, mettez-y le persil, les cornichons, un peu de sel et de poivre, remuez bien le tout, ajoutez-y un filet de vinaigre, sautez vos palais et servez-les.

**Rognons de bœuf sautés.** — Ayez un rognon de bœuf, choisissez-le le plus blond possible, supprimez-en la graisse, les nerfs et la peau, divisez-le par morceaux de la grosseur d'un rognon de mouton et coupez chacune de ces parties par morceaux le plus minces possible; hachez très-fin deux échalottes, faites fondre dans une poêle gros de beurre comme un œuf, laissez-le bien chauffer et lorsqu'il commence à roussir, mettez-y votre rognon avec l'échalotte; faites-le sauter à grand feu et ne le remuez pas trop souvent, pour qu'il ne rende pas d'eau ou que celle qu'il rend puisse se réduire vite. Lorsque cette eau est toute réduite et que le

rognon est raffermi, jetez dessus une forte cuillerée de farine, sautez-le et versez-y une cuillerée à pot de jus ou de bouillon; assaisonnez votre rognon de sel et poivre, mettez-y une petite goutte de caramel pour colorer la sauce, laissez mijoter sans bouillir pendant deux ou trois minutes, ajoutez-y ensuite une pincée de persil haché et un petit morceau de beurre, sautez-le une fois ou deux, faites que la sauce ne soit pas trop longue et servez-le.

Si vous voulez y ajouter des champignons, vous les préparerez d'avance, comme il est dit à l'article *Champignons pour garniture* à la 2e série; vous les conserverez chauds, et au moment de servir votre rognon, vous égoutterez les champignons et les mettrez dedans.

Vous pourrez aussi, si vous voulez, ne pas y mettre d'échalottes.

**Rognon de bœuf sauté au vin rouge**. — Faites chauffer, sans le laisser bouillir, à peu près deux verres de vin rouge, préparez et sautez votre rognon comme le précédent, et lorsque l'eau qu'il aura rendue sera réduite, vous y mettrez comme à l'autre une forte cuillerée de farine; vous le sauterez et au lieu d'y verser du jus, vous y mettrez le vin que vous avez fait chauffer; assaisonnez ensuite votre rognon et finissez-le comme le précédent ; vous pourrez aussi y mettre des champignons, ou en supprimer l'échalotte.

Autre manière. — Otez les peaux, la graisse et les nerfs du rognon, divisez-le par parties de la grosseur d'un rognon de mouton, coupez chacune de ces parties en deux ou trois morceaux seulement : ayez une grande poêle, beurrez-en le fond, placez-y vos morceaux de rognon l'un contre l'autre et sur un seul rang, garnissez ainsi le fond de la poêle sans qu'il y ait un morceau l'un sur l'autre. Assaisonnez votre rognon de sel et poivre; posez la poêle sur un feu vif, faites qu'il frappe également partout, afin que les morceaux de rognon se raidissent en même temps et également; tournez-les ensuite et promptement l'un après l'autre sans les sauter ; quand ils

sont raidis des deux côtés, égouttez-les, mettez-les dans une casserole et tenez-les chaudement. Mettez dans votre poèle un verre et demi de vin rouge et une goutte d'eau-de-vie, laissez-le bouillir une minute, puis ôtez la poêle du feu. Maniez un morceau de beurre gros comme une noix avec une cuillerée à bouche de farine, divisez-le par petites parties, mettez-le dans la poêle, tournez le vin avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le beurre y soit fondu et faites-le bouillir en tournant toujours ; alors votre sauce s'épaissit et doit être sans grumeaux; mais si, au contraire, il s'y en trouvait et que la sauce soit trop épaisse, il faudrait y ajouter un peu de vin et la passer au tamis, comme aussi, si la sauce était trop claire, vous y ajouteriez un second morceau de beurre manié dans de la farine, avant de la passer; enfin, lorsque votre sauce est à son point et qu'elle est passée, remettez-la sur le feu dans une casserole, laissez-lui faire un bouillon ou deux, jetez-y un peu de persil haché, la moitié d'une gousse d'ail hachée et un petit morceau de beurre; remuez et mélangez bien le tout; goûtez si votre sauce est bonne, mettez-y votre rognon, sautez-le, faites-le chauffer une minute sans laisser bouillir et servez-le. Il ne faut pas que la sauce soit claire ni trop longue.

**Rognon de bœuf sauté au vin blanc.** — Préparez et sautez ce rognon comme le précédent, remplacez seulement le vin rouge par du vin blanc et n'y mettez pas d'eau-de-vie.

Lorsque la sauce est faite et que vous y avez mis le rognon, versez dedans, mais seulement au moment de le servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau, ajoutez-y un petit morceau de beurre, sautez, approchez du feu sans faire bouillir, sautez de nouveau votre rognon et servez-le.

AUTRE MANIÈRE. — Préparez et faites sauter ce rognon comme il est indiqué à l'article *Rognon de bœuf sauté*. Seulement au lieu de le mouiller avec du jus ou du bouillon,

mouillez-le avec la même quantité de vin blanc que vous aurez fait chauffer d'avance sans bouillir.

Lorsque votre rognon est prêt, mettez dedans, mais seulement à l'instant de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec une goutte d'eau, remuez bien et sautez le rognon pour bien y mélanger la liaison; remettez-le un instant sur le feu et, aux premiers bouillons, jetez-y un peu de persil haché, retirez-le du feu, sautez et servez-le.

Les rognons ainsi préparés sont vulgairement appelés rognons au vin de champagne, et pour qu'ils le soient réellement, il suffit de remplacer le vin ordinaire par la même quantité de vin de Champagne ou même de mettre moitié l'un, moitié l'autre. On peut aussi, comme au rognon de bœuf sauté seulement, y ajouter des champignons et en supprimer l'échalotte.

**Gras double à la lyonnaise.** — Coupez un demi-kilo de gras double par petits morceaux en filets le plus étroits possible, un centimètre environ de largeur sur trois ou quatre de longueur. Épluchez trois gros oignons, coupez-les en deux, supprimez-en le bout de la tête et de la queue, puis coupez chaque moitié en petits morceaux qui doivent former le croissant.

Faites fondre environ 100 grammes de beurre dans une poêle, mettez-y les oignons et faites-les cuire doucement sur un feu doux. Lorsqu'ils commencent à roussir et qu'ils sont tendres et flexibles sous les doigts, ajoutez-y le gras double et un petit morceau de beurre; assaisonnez le tout de sel et de poivre, et laissez aller sur un feu modéré jusqu'à ce que votre gras double soit rissolé, et pour qu'il le soit également qu'il n'y ait pas des morceaux noirs et d'autres blancs, sautez-le souvent. Au moment de servir, ajoutez-y un filet de vinaigre et une forte pincée de persil. Sautez et servez-le.

**Gras double à la mode d'Auvergne.** — Coupez la même quantité d'oignons et de gras double que le précédent,

faites-le sauter de même, seulement laissez-le moins roussir; lorsqu'il commence à l'être un peu, jetez dessus une forte cuillerée à bouche de farine, mêlez-la bien, puis mouillez le tout doucement et en remuant à mesure avec une cuillerée à pot de bouillon gras. Si vous n'en avez pas, mettez-y un peu moins d'eau et le quart d'un verre de vin blanc, continuez de remuer jusqu'à ce que la sauce bouille. Alors laissez mijoter votre gras double dans sa sauce pendant huit ou dix minutes, ensuite, et au moment de le servir, seulement, versez dedans une liaison de quatre jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de vinaigre et une forte cuillerée de moutarde; remuez bien votre gras double pendant que vous y versez la liaison, laissez-lui faire un ou deux bouillons, retirez-le du feu, sautez-le, mettez-y un petit morceau de beurre et une bonne pincée de persil haché; ajoutez-y, si vous voulez, la moitié d'une gousse d'ail bien écrasée; sautez de nouveau et servez.

La sauce de ce gras double doit être courte, un peu épaisse et très-relevée.

**Gras double à la poulette.** — Coupez par petits morceaux carrés ou en filets un demi-kilo de gras double, faites fondre dans une casserole environ cent grammes de beurre, mettez-y le gras double, assaisonnez-le de sel et de poivre, laissez-le chauffer doucement et remuez-le de temps en temps avec une cuiller de bois. Lorsqu'il est bien chaud, mettez-y une forte cuillerée à bouche de farine, mêlez-la bien au gras double, puis versez dessus une cuillerée à pot de bouillon sans couleur, continuez de le remuer jusqu'à ce que la sauce bouille, et laissez-le ensuite mijoter dans la sauce pendant quelques minutes. Au moment de le servir, retirez-le du feu, versez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec une demi-cuillerée de vinaigre; remuez bien le gras double à mesure que vous y versez la liaison, puis remettez-le sur le feu; enlevez-le aux premiers bouillons, sautez-le, ajoutez-y un petit morceau de beurre et une pincée de persil

haché, sautez-le de nouveau jusqu'à ce que le beurre soit fondu et servez-le.

Vous pourrez, si vous voulez, y ajouter des champignons; pour cela, vous en préparerez un ou deux maniveaux de la manière indiquée à l'article *Champignons pour garniture*, à la 2e série. Vous les mettrez bien chauds et bien égouttés dans votre gras double, lorsqu'il sera entièrement accommodé.

Le maniveau contient ordinairement trois ou quatre champignons de moyenne grosseur.

**Gras double sur le gril.** — Ayez un beau morceau de gras double, le plus épais possible, coupez-le par morceaux un peu forts et d'égale grosseur (à peu près), assaisonnez-le de sel et poivre, frottez-le d'huile des deux côtés et saupoudrez-le de chapelure; mettez-le sur un gril bien propre, posez-le sur des cendres chaudes, laissez-le chauffer doucement et qu'il prenne une bonne couleur des deux côtés; pour cela, tournez-le plusieurs fois et laissez tomber dessus, de temps en temps, quelques gouttes d'huile; lorsqu'il est bien chaud et d'une belle couleur, servez-le de suite avec un moutardier, ou bien mettez dessous un peu de maître-d'hôtel ou de la sauce à la rémoulade (voyez ces deux articles à la deuxième série).

# CINQUIÈME SÉRIE

## TRAITÉ DU VEAU EN GÉNÉRAL ET DE SES ISSUES OU ABATS.

---

Je n'ai décrit l'accommodage que des morceaux principaux, mais quel que soit celui que l'on aura à servir, on pourra le préparer de la même manière que ceux-ci ; en tenant compte toutefois de sa grosseur ; pour l'assaisonnement comme pour la cuisson.

**Veau rôti à la broche.** — Quel que soit le morceau que vous fassiez cuire à la broche, mettez dessus quelques bardes de lard, ficelez-le pour qu'elles ne tombent pas, assaisonnez-le légèrement de sel, et embrochez-le ; ayez soin qu'il ne tourne pas sur la broche ; pour cela, fixez-le et maintenez-le avec un petit morceau de fer ou de bois fortement consolidé après la broche. Ces dispositions prises, mettez au feu, avec une cuillerée d'eau et un peu de beurre ou de graisse dans la lèchefrite, arrosez votre rôti de temps en temps, et lorsqu'il est cuit, débrochez-le, ôtez les ficelles, salez-le un peu, mettez-le dans un plat et passez dessus le jus de la lèchefrite auquel vous en ajouterez une ou deux cuillerées, et servez votre rôti avec ou sans cresson autour.

**Veau rôti au four.** — Disposez votre morceau de veau, comme il est dit dans l'article qui précède, c'est-à-dire, couvrez-le de quelques bardes de lard et ficelez-le ; mettez-le ensuite dans une rôtissoire ou plat creux, assaisonnez-le d'un peu de sel, mettez quelques petits morceaux de beurre des-

sus, ou de très-bonne graisse, et un peu d'eau dans le plat, mettez votre rôti au four, tournez-le une fois ou deux pendant sa cuisson, et lorsqu'il est cuit dressez-le sur un plat, ôtez les ficelles, passez son jus dessus et servez-le avec ou sans cresson autour.

Pour un morceau de veau d'un kilo à un kilo et demi, une heure de cuisson à la broche lui suffit; au four, il faut un peu moins de temps encore, et si vous faites cuire de la poitrine de veau, il lui faut moins de temps qu'à tous autres morceaux.

**Veau rôti à la casserole,** DIT A L'ÉTOUFFADE. — Mettez votre morceau de veau dans une casserole, avec un assez fort morceau de beurre, ajoutez-y un oignon et salez-le convenablement; couvrez la casserole, faites-le raidir et prendre couleur, tournez-le souvent et laissez-le cuire doucement, avec feu dessus et dessous; lorsque le beurre menacera de brûler, ou le veau d'attacher à la casserole, mettez-y une goutte d'eau, et quand le veau est cuit, mettez-le sur un plat et versez son jus dessus; vous pouvez également y mettre du cresson.

Vous pourrez servir tous les morceaux de veau rôti, et notamment ceux cuits dans la casserole avec toutes les garnitures ou sauces indiquées un peu plus loin, pour les rouelles de veau et les fricandeaux.

## DESSERTE DE VEAU ROTI.

**Veau rôti réchauffé.** — Lorsque vous aurez un morceau de veau rôti que vous voudrez faire réchauffer, n'y mettez aucun liquide, mettez-le simplement dans une casserole avec un morceau de beurre, et laissez-le chauffer tout doucement, avec feu dessus et dessous; tournez-le de temps en temps, et lorsqu'il est bien chaud, dressez-le dans un plat, mettez une goutte de jus ou de bouillon dans le beurre

où il a chauffé, ajoutez-y une goutte de caramel pour le colorer un peu, faites-le bouillir et versez-le sur votre veau.

**Desserte de veau rôti** EN BLANQUETTE. — Lorsque vous aurez un morceau de veau froid ou de desserte et que vous voudrez en faire une blanquette, procédez de la manière suivante :

Supprimez les peaux, les os, les nerfs et les parties trop grasses de votre veau, coupez-le proprement par petits morceaux, plutôt minces qu'épais. Mettez-le dans une casserole avec un assez fort morceau de beurre par rapport à la quantité de veau. Assaisonnez-le légèrement de sel et poivre, mettez-le sur un feu très-doux, couvrez la casserole, sautez-le de temps en temps, et laissez-le ainsi chauffer doucement. Lorsqu'il est chaud, jetez dessus une cuillerée de farine, sautez-le pour y mêler la farine, puis versez ce qu'il faut de bouillon sans couleur, pour faire assez de sauce (qui doit être courte et un peu épaisse étant liée); remuez le tout très-doucement et seulement en agitant la casserole pour ne pas briser et écraser le veau, laissez-le mijoter tout doucement sur le feu pendant deux ou trois minutes, puis retirez votre blanquette du feu et versez-y une liaison de plus ou moins d'œufs délayés avec le jus de la moitié d'un citron ou simplement avec un petit filet de vinaigre; remuez légèrement votre blanquette et sautez-la à mesure que vous y versez la liaison; puis posez-la un instant sur le feu, remuez doucement la casserole et aux premiers bouillons retirez-la vivement; ajoutez-y un petit morceau de beurre frais et une pincée de persil haché, sautez-la encore une fois ou deux avec précaution, puis servez-la.

Si vous voulez y mettre des champignons, vous en préparerez d'avance de la manière indiquée à l'art. *Champignons pour garniture*, à la 2e série, et vous les mettrez bien chauds et bien égouttés dans votre blanquette un instant avant d'y mettre la liaison.

## FRICANDEAUX.

**Fricandeau au jus.** — Il n'est guère possible, dans un ménage, d'employer pour faire des fricandeaux les morceaux vraiment convenables à ce genre de mets, attendu qu'il faudrait pour cela disposer d'un cuissot entier et conséquemment de plus de viande qu'on n'en a généralement. Il faudra donc, lorsqu'on voudra faire un fricandeau, choisir un morceau de veau le plus maigre possible, en retirer les os et les nerfs.

Cela fait, battez un peu ce morceau de viande pour l'aplatir et l'attendrir, puis piquez-le avec des petits lardons de quatre à cinq centimètres de longueur sur quatre ou cinq millimètres d'épaisseur en carré (voyez la manière de piquer à la 1re série); puis faites-le cuire de la manière suivante.

Foncez une casserole avec quelques débris de lard, un oignon et une carotte émincés, posez votre fricandeau dessus, mettez-y les débris de viande que vous pouvez avoir, un bouquet de persil et un peu de sel. Versez-y deux ou trois cuillerées à bouche d'eau; couvrez la casserole, posez-la sur le feu et laissez-y suer votre fricandeau jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite et que les légumes commencent à attacher à la casserole; alors, mouillez-le jusqu'à la hauteur du lard avec du jus ou du bouillon, et à défaut d'un et d'autre avec de l'eau seulement, et une goutte de caramel pour lui donner la couleur du jus. Faites bouillir, puis couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle et laissez cuire doucement votre fricandeau avec feu dessus et dessous; arrosez-le souvent pendant sa cuisson avec de son jus, renouvelez de temps à autre le feu du couvercle, et faites-lui ainsi prendre une belle couleur. Quand il sera cuit, ce dont vous serez sûr si, en enfonçant dedans une lardoire ou la pointe d'un couteau, elle y pénètre facilement; égouttez-le, mettez-le sur

un plat, faites réduire le jus et versez-le tout ou en partie sur le fricandeau et servez-le.

Vous aurez soin de passer le jus de votre fricandeau dans une passoire fine avant de le verser dessus.

**Fricandeau à l'oseille.** — Préparez et faites cuire ce fricandeau comme le précédent, et pendant qu'il cuit, accommodez votre oseille (voyez pour cela l'article *Purée d'oseille*, à la 2e série); tenez-la un peu épaisse parce que, votre fricandeau étant cuit, vous y ajouterez un peu de son jus pour l'éclaircir. Puis vous mettrez un peu d'oseille sur un plat, le fricandeau dessus, vous le glacerez avec un peu de son jus et vous le servirez avec le reste de l'oseille dans un bol.

**Fricandeau à la sauce tomate.** — Préparez et faites cuire ce fricandeau, comme le fricandeau au jus (voyez cet article); pendant qu'il cuit faites votre sauce tomate (voyez la manière à l'article *Sauce tomate*, 2e série). Lorsque votre fricandeau est cuit, mettez un peu de sauce tomate dans un plat, posez le fricandeau dessus, arrosez un peu le fricandeau avec une cuillerée de son jus et servez-le, mettez également un peu de ce jus dans le reste de la sauce tomate et servez-la à part dans un bol ou une saucière.

Autre manière. — Préparez et faites toujours cuire votre fricandeau, comme le fricandeau au jus (voyez cet article). Aussitôt qu'il est cuit, sortez-le de la casserole et tenez-le chaudement dans une autre. Coupez une dizaine de belles tomates en quatre morceaux, ôtez-leur préalablement les queues, pressez-les légèrement dans les mains pour en égoutter l'eau et les pépins, et mettez-les dans le jus de votre fricandeau sans en rien sortir que les débris de viande, si vous y en avez mis. Couvrez la casserole et laissez cuire doucement vos tomates, vingt à vingt-cinq minutes suffisent pour leur cuisson; lorsqu'elles sont cuites, versez-les dans une passoire très-fine, foulez-les avec une cuiller de bois ou le pe-

tit pilon au sel, et lorsqu'elles sont toutes passées, mettez la sauce dans une casserole, goûtez si elle est assez salée, ajoutez-y un peu de poivre et un morceau de beurre; si elle est trop claire, faites-la réduire un peu, mettez-en sur un plat, posez le fricandeau dessus et servez-le.

**Fricandeau à la chicorée.** — Préparez et faites cuire ce fricandeau, comme le fricandeau au jus (voyez cet article); pendant qu'il cuit, accommodez votre chicorée et tenez-la un peu épaisse (voyez la manière de l'accommoder à l'article *Purée de chicorée au jus*, à la 2e série). Lorsque votre fricandeau est cuit, passez un peu de son jus dans la chicorée pour l'éclaircir, mettez un peu de chicorée dans un plat, le fricandeau dessus, arrosez-le un peu avec de son jus, et servez-le avec le reste de la chicorée dans un bol.

Vous pouvez varier à l'infini la garniture de vos fricandeaux. Ainsi, vous pouvez les servir avec de la purée de pois, de la purée de céleri-rave, de la purée d'oignons, de marrons, etc. Vous ferez toujours cuire le fricandeau, comme il est dit à l'article *Fricandeau au jus*; vous accommoderez les garnitures comme il est dit à leur article respectif, mais vous les finirez toujours, ainsi que je viens de le démontrer dans l'article qui précède, avec du jus de fricandeau.

## ROUELLES DE VEAU.

La rouelle de veau est un morceau plus ou moins gros ou épais, tranché en travers du cuissot, ou la cuisse d'un veau.

**Rouelle de veau au jus.** — Ayez une rouelle de veau d'environ un kilo ou un kilo et demi, passez-la des deux côtés dans la farine, assaisonnez-la de sel et poivre. Faites fondre dans une casserole à peu près 100 grammes de beurre, laissez-le bien chauffer; quand il commence à jaunir, mettez-y votre rouelle; laissez-la raidir doucement sur un feu modéré, tournez-la ensuite de l'autre; lorsqu'elle est raidie

et d'une belle couleur des deux côtés, mouillez-la juste à sa hauteur avec du jus ou du bouillon; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y seulement de l'eau, mais salez un peu plus. Ajoutez-y un gros oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil; couvrez la casserole, laissez bouillir, puis mettez du feu sur le couvercle et laissez cuire doucement votre rouelle avec feu dessus et dessous pendant une heure et demie au moins; pendant sa cuisson arrosez-la souvent avec son jus, tournez-la au moins deux ou trois fois, donnez-lui une belle couleur en renouvelant de temps à autre le feu du couvercle. Si le jus se réduisait trop vite, ajoutez-en une goutte, et lorsque votre rouelle est cuite, dressez-la dans un plat, passez son jus, faites-le réduire un peu s'il est trop clair et trop long, et versez-le sur la rouelle.

**Rouelle de veau aux légumes.** — Épluchez une trentaine de petits oignons, autant de petits morceaux de carottes proprement coupés de la grosseur (à peu près) des petits oignons, lavez ces légumes et tenez les couverts entre deux assiettes.

Préparez et faites cuire votre rouelle comme la précédente. Lorsqu'elle est presque aux trois quarts cuite, c'est-à-dire une heure après qu'elle est au feu, mettez-y vos petits oignons et les carottes; s'il n'y avait pas assez de jus pour baigner ces légumes, ajoutez-en un peu, ou un peu d'eau; ajoutez-y une petite cuillerée de sucre en poudre, couvrez la casserole et laissez achever la cuisson, toujours doucement et renouvelant le feu du couvercle. Lorsque tout est cuit, dressez d'abord la rouelle de veau, retirez ensuite l'oignon piqué d'un clou de girofle et le bouquet de persil, mettez tout ou partie des légumes autour de la rouelle; si votre jus est un peu pâle, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel et, s'il est trop long, faites-le réduire un peu, et versez-en une partie sur la rouelle et le reste dans un bol avec celui des légumes, si vous en avez.

**Rouelle de veau aux petits pois.** — Coupez en petits dés environ 150 grammes de lard maigre de poitrine; mettez-le dans une casserole assez grande pour contenir votre rouelle de veau avec environ 25 à 30 grammes de beurre, passez votre lard sur un feu doux, remuez-le avec une cuiller de bois et, lorsqu'il commence à roussir, égouttez-le avec une écumoire et mettez-le dans une assiette. Salez votre rouelle de veau, passez-la dans la farine des deux côtés, puis mettez-la dans le beurre, d'où vous avez retiré le lard, et finissez-la comme il est dit à l'article *Rouelle de veau au jus*. Lorsqu'elle est à moitié cuite, c'est-à-dire trois quarts d'heure à peu près après qu'elle est au feu, retirez-la un instant de la casserole et mettez-y environ un litre de petits pois, ajoutez-y le lard et remettez-y la rouelle; s'il n'y avait pas assez de jus pour que les pois baignassent, ajoutez-en un peu ou un peu d'eau, couvrez la casserole, et laissez achever doucement la cuisson. Lorsque tout est cuit, égouttez la rouelle, prenez garde en la sortant de la briser, mettez-la sur un plat, goûtez si vos pois sont bien assaisonnés, retirez-en l'oignon qui a le clou de girofle, la carotte et le bouquet de persil; si la sauce était trop longue, faites-la réduire à grand feu, puis versez tout ou partie des pois sur la rouelle, et servez-la avec le reste des pois dans un bol.

Comme je l'ai déjà dit pour les fricandeaux, vous pourrez varier à l'infini la garniture des rouelles. Ainsi vous pourrez les servir avec de la purée de pois, de la purée de céleri rave, de chicorée, de marrons, d'oseille, d'oignons, etc., etc. Vous ferez toujours cuire vos rouelles comme il est dit à l'article *Rouelle de veau au jus*, et vous vous servirez de son jus pour préparer vos purées, en vous conformant, pour la manière de les accommoder, à la description de chacun de leurs articles respectifs.

**Veau à la bourgeoise.** — Tâchez de vous procurer un morceau de veau bien charnu d'environ un kilo à un kilo et demi, lardez-le de quelques gros lardons, puis mettez-le

dans une casserole un peu grande, avec environ 100 grammes de lard maigre de poitrine coupé en petits morceaux et autant de beurre; posez la casserole sur le feu, couvrez-la et laissez revenir un instant votre veau, tournez-le pour qu'il prenne un peu de couleur des deux côtés, puis salez-le légèrement, mettez-y un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni, recouvrez la casserole et aussitôt que le veau commence d'attacher à la casserole, mouillez-le d'une cuillerée à pot de bouillon ou de jus ; si vous n'en avez pas, mettez-y seulement de l'eau et une goutte de caramel; couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle et laissez cuire doucement le veau pendant une heure et demie environ; pendant ce temps-là, épluchez une trentaine de petits oignons et autant de morceaux de carottes coupés proprement et à peu près de la grosseur des oignons; lorsque votre veau est à moitié cuit, c'est-à-dire trois quarts d'heure après qu'il est au feu, supprimez-en le bouquet de persil et l'oignon, et mettez-y ceux que vous avez épluchés et les carottes. S'il n'y avait pas tout à fait assez de jus pour baigner ces légumes, ajoutez-en un peu ou un peu d'eau, recouvrez la casserole et laissez achever la cuisson.

Quand tout est cuit, retirez votre morceau de veau avec précaution pour ne pas le déchirer, dressez-le dans un plat un peu grand, mettez les légumes et le lard autour, faites réduire le jus, s'il est trop clair et trop long, et versez-le sur le veau.

**Ragoût de veau.** — Ayez un kilo de poitrine ou d'épaule de veau, coupez-le par morceaux, faites fondre dans une casserole environ 100 grammes de beurre, mettez-y deux fortes cuillerées à bouche de farine, mélangez le tout et formez-en un petit roux, laissez-le cuire doucement sur le feu en le tournant avec une cuiller de bois; aussitôt qu'il commence à prendre un peu de couleur, mettez-y vos morceaux de veau, remuez-les dedans et sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient un peu roidis, puis versez dessus deux cuillerées à pot

de jus ou de bouillon froid, ou, à défaut de l'un et de l'autre, la même quantité d'eau; remuez votre ragoût avec une cuiller jusqu'à ce qu'il bouille, puis assaisonnez-le de sel et poivre, mettez-y un gros oignon piqué d'un clou de girofle, une grosse carotte coupée en deux et un fort bouquet de persil, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel; couvrez la casserole et laissez cuire doucement votre ragoût, avec feu dessous et sur le couvercle, pendant une heure à peu près. Lorsqu'il est cuit, retirez-en l'oignon piqué de clou de girofle ainsi que le bouquet de persil, dressez sur un plat la viande sans sauce, faites réduire la sauce, si elle est trop longue, et passez-la ensuite sur la viande, essuyez les bords du plat et servez votre ragoût.

Vous pourrez ajouter à ce ragoût tels légumes qui vous conviendront, comme, par exemple, des petits oignons, des carottes, des petits pois, des champignons, etc.; vous éplucherez ou pèlerez tous ces légumes, les couperez d'égale grosseur et les mettrez à crû dans votre ragoût lorsqu'il sera à moitié cuit, c'est-à-dire environ une demi-heure après que vous l'aurez mis à cuire. Quand le ragoût sera cuit, vous dresserez d'abord la viande, puis vous ferez réduire la sauce, si elle est trop longue, et la verserez toute ou en partie avec les légumes sur le veau.

**Blanquette de veau.** — Ayez un kilo de poitrine ou d'épaule de veau, coupez-le par morceaux, mettez-le dans une casserole avec de l'eau, laissez dégorger votre viande pendant près d'une heure, ensuite lavez-la bien à deux ou trois eaux, puis remettez-la dans la casserole avec juste assez d'eau pour qu'elle y baigne; garnissez-la d'un oignon piqué d'un clou de girofle, d'une carotte coupée en deux et d'un bouquet de persil; mettez-y une pincée de gros sel et un peu de poivre. Faites bouillir votre blanquette, écumez-la bien, puis laissez-la cuire sans la couvrir pendant environ dix minutes; ensuite égouttez-la dans une passoire et conservez son bouillon.

Essuyez votre casserole, faites-y fondre à peine environ 100 grammes de beurre, mettez-y votre viande, sautez-la dedans et jetez dessus deux fortes cuillerées à bouche de farine, sautez ou remuez de nouveau pour mélanger cette farine avec le veau et versez dessus, peu à peu, en le tournant avec un cuiller de bois, le bouillon que vous avez égoutté; n'y mettez pas le fond, où se trouvent toujours des restes d'écume, et tournez votre blanquette avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle bouille : alors écumez-la encore un peu, couvrez la casserole et laissez-la cuire doucement pendant près d'une heure.

Lorsqu'elle est cuite, versez-la de nouveau dans une passoire au-dessus d'une terrine, laissez bien égoutter la sauce; pendant ce temps-la, lavez votre casserole, remettez-y l'un après l'autre tous vos morceaux de veau et en les dégageant de toutes choses malpropres qui auraient pu rester après ; quand ils y sont tous, couvrez-la et tenez-les chaudement; mettez votre sauce dans une autre casserole, tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle bouille : alors retirez-la du feu et versez-y une liaison de quatre jaunes d'œufs délayés avec un peu de jus de citron ou un filet de vinaigre ; remuez bien votre sauce pendant que vous y versez la liaison, puis tournez-la encore un instant sur le feu et retirez-la aussitôt qu'elle commence à bouillir; passez-la de suite dans une passoire en la tournant dedans avec une cuiller de bois; lorsqu'elle est passée, versez-la sur votre blanquette, agitez un peu la casserole pour que tous les morceaux nagent bien dans la sauce, posez la casserole un instant sur le feu et, aux premiers bouillons, retirez votre blanquette, dressez-la dans un plat un peu creux et ne versez dessus que juste la sauce qu'il faut pour que le plat ne soit pas débordé.

Vous pourrez mettre des petits pois, des petits oignons, des pointes d'asperges ou des champignons dans votre blanquette; pour cela, vous les ferez cuire, comme il est dit à ces articles pour *Garniture* à la 2e série. Quand ces objets seront cuits, vous les maintiendrez chauds, puis, quand la

sauce de votre blanquette sera liée et passée, vous égoutterez bien vos légumes, les mettrez dedans et les mêlerez à la blanquette, que vous dresserez ensuite.

**Escaloppes de veau.** — Ayez environ un demi-kilo de veau bien maigre, bien charnu et sans os, coupez-le par morceaux d'environ trois centimètres carrés et aplatissez-les légèrement ; faites fondre sur un plafond ou dans une poêle gros de beurre comme un œuf; aussitôt qu'il commence à jaunir, placez-y vos escaloppes l'une contre l'autre, assaisonnez-les de sel et poivre, faites-les aller à grand feu pour qu'elles ne bouillent pas dans le jus qu'elles peuvent rendre ; lorsqu'elles sont légèrement rissolées d'un côté, tournez-les de l'autre, faites-leur-en faire autant, puis sautez-les, jetez dessus une forte cuillerée de farine, sautez-les de nouveau et versez-y une grande cuillerée à pot de jus ou de bouillon et une goutte de vin blanc. Remuez vos escaloppes avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la sauce bouille : alors ajoutez-y une légère goutte de caramel pour la colorer un peu, et laissez cuire doucement vos escaloppes, qu'elles mijotent seulement dans la sauce; vingt-cinq ou trente minutes après, dressez-les en couronne sur un plat, faites réduire un peu la sauce si elle est trop longue, ajoutez-y un bon morceau de beurre frais, une pincée de persil haché et un jus de citron; remuez bien le tout et saucez-en vos escaloppes.

**Escaloppes de veau aux champignons.**—Préparez et faites sauter ces escaloppes comme les précédentes; lorsqu'elles sont légèrement rissolées des deux côtés, sortez-les de la poêle avec une écumoire et mettez à la place une forte poignée de champignons crus, lavés, égouttés et coupés en morceaux; assaisonnez-les légèrement de sel, sautez-les à feu vif dans le beurre de vos escaloppes, et, lorsqu'ils commencent à rissoler, mettez-y les escaloppes, sautez le tout, jetez-y une cuillerée de farine et, enfin, mouillez-les et finissez vos escaloppes comme les précédentes. Quand vous les dresserez, vous

les mettrez en couronne sur un plat, vous les saucerez et mettrez les champignons dans le milieu.

**Côtelettes de veau**, MANIÈRE DE LES TAILLER. — Coupez autant que possible toutes vos côtelettes de la même grosseur, qu'elles aient ou non chacune un os. Enlevez le nerf qui se trouve près de l'os du bas, supprimez cet os lui-même en faisant glisser la lame du couteau entre la chair et l'os, coupez-le juste à la jointure de celui qui forme la côte; aplatissez ensuite chaque côtelette, parez-la en supprimant les peaux nerveuses, donnez-lui une forme arrondie du côté de la noix ou filet, et effilée et allongée en remontant vers le bout de la côte, que vous décharnerez et gratterez bien pour en former le manche de la côtelette. Ce manche ne doit pas avoir plus de deux ou trois centimètres environ de longueur.

**Côtelettes de veau grillées, au naturel.** — Vos côtelettes étant parées, comme il est dit à l'art. précédent, frottez-les d'un peu d'huile et assaisonnez les deux côtés avec sel et poivre; posez-les sur un gril bien propre et faites-les cuire sur un feu un peu ardent; tournez-les à moitié de leur cuisson, assurez-vous si elles sont cuites en appuyant le doigt dessus; si elles le sont, elles doivent être fermes : alors dressez-les en couronne et servez-les avec ou sans cornichons.

Les côtelettes de veau grillées peuvent être servies avec quelque garniture que ce soit. Vous pourez donc, quand il vous plaira, mettre dessous de l'oseille, de la chicorée, de la purée de pommes de terrre ou de marrons, etc., etc., vous conformant pour la préparation de ces sauces ou purées à la description qui en est faite à chacun de ces articles dans la 2e série. Vous pourrez aussi, quand vous ne pourrez pas faire griller vos côtelettes, les faire sauter comme il va être dit ci-après.

**Côtelettes de veau panées.** — Vos côtelettes étant

préparées et assaisonnées comme les precédentes, huilez-les de même et roulez-les dans de la chapelure; tapotez-les légèrement entre les mains pour fixer la chapelure, posez-les sur un gril, faites-les cuire comme les précédentes, mais à feu moins vif. Quand elles sont cuites, mettez dessous un peu de bon jus ou de maître d'hôtel (voyez cet article à la 2e série), et servez-les avec ou sans cornichons.

**Côtelettes de veau sautées.**— Vos côtelettes étant parées et assaisonnées (sans être passées à l'huile) comme il est dit à l'article *Côtelettes de veau grillées au naturel*, mettez-les dans une casserole ou dans une poêle avec un peu de beurre ou de bonne graisse; faites-les cuire doucement, tournez-les de temps à autre, et lorsqu'elles sont fermes au toucher des deux côtés, c'est qu'elles sont cuites; alors égouttez-les et servez-les comme celles grillées au naturel, avec ou sans garniture, car vous pourrez toujours y ajouter soit de la maître d'hôtel, de la sauce tomate, de l'oseille, de la chicorée, ou toute autre purée, etc., etc.

**Côtelettes de veau à la poêle.** — Assaisonnez deux côtelettes de veau avec sel et poivre, mettez-les dans une poêle avec gros de beurre comme un petit œuf, faites-les cuire doucement, tournez-les de temps à autre, et lorsqu'elles sont fermes au toucher, c'est qu'elles sont cuites; alors égouttez-les et tenez-les chaudement dans un plat, versez une demi-petite cuillerée à pot de jus ou de bouillon dans le beurre où elles ont cuit; si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y seulement un peu d'eau et de vin blanc, mais alors il faut saler un peu; laissez réduire à grand feu et de moitié ce mouillement, puis mettez-y du beurre, gros comme une noix, et une pincée de persil haché; remuez le tout et versez-le sur vos côtelettes.

**Côtelettes de veau au jambon.** — Ayez un joli morceau de jambon crû, maigre et fort épais, d'environ un hecto; coupez-le en deux tranches allongées et un peu en

forme de côtelettes, ou, si vous le préférez, faites-vous couper par le charcutier deux tranches de jambon crû le plus maigre possible et de la forme que je viens de dire (il faut autant de tranches de jambon que de côtelettes), mettez ce jambon dans de l'eau tiède et laissez-le dessaler (chaque morceau doit avoir une épaisseur d'environ un centimètre, moins que plus). Taillez deux belles côtelettes de veau (voyez-en la manière, à l'art. *Côtelettes de veau*), ne les assaisonnez pas de sel, jetez dessus seulement une très-légère pincée de poivre, mettez-les dans une casserole ou dans une poêle avec gros de beurre comme un œuf, faites-les cuire doucement, tournez-les de temps à autre; lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et tenez-les chaudement dans un plat, égouttez vos morceaux de jambon, épongez-les entre deux linges et mettez-les dans le beurre des côtelettes; faites-les cuire doucement, tournez-les: trois ou quatre minutes suffisent pour leur cuisson; lorsqu'ils sont cuits, mettez-les au chaud vers les côtelettes, supprimez la moitié du beurre qui est resté dans la poêle, et versez dans l'autre un demi-verre de vin blanc et à peu près autant de jus ou de bouillon; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y de l'eau, mais alors salez un peu votre sauce, faites-la réduire de moitié au moins et retirez-la du feu. Au moment de servir, dressez vos côtelettes, mettez un morceau de jambon sur chacune, faites chauffer votre sauce, ajoutez-y un petit morceau de beurre et une pincée de persil haché, remuez bien le tout, goûtez si votre sauce est bien assaisonnée et versez-la sur les côtelettes.

**Côtelettes de veau sautées aux champignons.** — Epluchez deux maniveaux de champignons et coupez-les ou laissez-les entiers s'ils sont petits. Lavez-les à grande eau, épongez-les et mettez-les dans une assiette; faites cuire deux côtelettes de veau comme il est dit à l'article *Côtelettes de veau sautées*. Lorsqu'elles sont cuites, dressez-les dans un plat et tenez-les chaudement, égouttez une partie du beurre où elles ont cuit et mettez vos champignons dans le

reste; assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les deux ou trois minutes à grand feu, puis jetez dessus une cuillerée à bouche de farine ; sautez-les de nouveau et versez-y une petite cuillerée à pot de jus ou de bouillon, et, à défaut de l'un et de l'autre, mettez-y seulement moitié eau, moitié vin blanc; remuez cette sauce avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle bouille, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel, laissez-la cuire trois ou quatre minutes; ajoutez-y ensuite un morceau de beurre frais, remuez-la et versez-la sur les côtelettes. (Si vous avez mis de l'eau, il faudra saler un peu la sauce.)

**Côtelettes de veau braisées au jus.** — Beurrez le fond d'une casserole, mettez-y deux côtelettes de veau, coupées et parées comme il est dit à l'article *Côtelettes de veau*, et piquées comme il est dit à la fin de cet article (si toutefois vous voulez les piquer); assaisonnez-les de sel et de poivre, mettez autour, mais pas dessus, toutes leurs parures, garnissez-les d'un oignon piqué d'un clou de giroffle, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil ; mettez-les sur un feu modéré et couvrez la casserole ; aussitôt qu'elles auront pris un peu de couleur, tournez-les et, quand elles en auront fait autant de l'autre côté, versez-y jusqu'à leur hauteur seulement, sans qu'elles en soient couvertes, un peu de jus ou de bouillon, ou bien seulement de l'eau; ajoutez-y une légère goutte de caramel, faites bouillir, puis couvrez la casserole ; mettez un peu de feu dessus et laissez cuire doucement pendant à peu près trois quarts d'heure; arrosez-les souvent pendant leur cuisson avec du jus, renouvelez de temps à autre le feu du couvercle et tâchez, au moyen de toutes ces précautions, de leur donner une belle couleur (on appelle cela les faire glacer). Lorsque vos côtelettes sont cuites, retirez-les avec précaution pour ne pas les briser, faites un peu réduire le jus, s'il y en a de trop, et passez-le au tamis sur vos côtelettes; essuyez le plat et servez-les avec ou sans cornichons.

Quand vous voudrez piquer des côtelettes de veau ou de mouton, vous taillerez des petits lardons de quinze à vingt millimètres de longueur sur 6 ou 7 d'épaisseur en carré; puis, au moyen d'une lardoire, vous en enfoncerez cinq ou six dans chaque côtelette en les traversant de part en part.

Vous pourrez servir les côtelettes de veau braisées, qu'elles soient piquées ou non, sur toutes espèces de garnitures de sauces ou de purées, ainsi que je vais en donner un exemple en décrivant la manière de les servir avec de l'oseille, de la chicorée, de la sauce tomate ou de la purée de céleri-rave. Pour les autres manières, vous procéderez en tout comme il est dit aux fricandeaux, car il n'y a que le nom à changer : au lieu de *fricandeau*, lisez *côtelettes* de veau, et voilà tout.

**Côtelettes de veau braisées à l'oseille.** — Préparez et faites cuire deux côtelettes de veau comme il est dit dans l'article précédent. Pendant qu'elles cuisent, préparez votre oseille en opérant comme il est dit à l'article *Purée d'oseille* (aux garnitures, deuxième série); tenez votre oseille un peu épaisse. Lorsque vos côtelettes de veau sont cuites, égouttez-les avec soin pour ne pas les briser et tenez-les chaudement dans une assiette, passez leur jus au tamis, enlevez la partie grasse du dessus et mettez-la dans l'oseille avec ce qu'il faudra encore de jus pour ne lui donner que l'épaisseur voulue; mettez un peu d'oseille dans un plat, posez les côtelettes dessus, faites vivement réduire le reste du jus et versez le tout ou partie (selon qu'il y en a peu ou beaucoup) sur vos côtelettes, et servez-les avec le reste de l'oseille dans un bol.

**Côtelettes de veau braisées à la sauce tomate.** — Préparez et faites cuire deux côtelettes de veau comme il est dit à l'article *Côtelettes de veau braisées*. Pendant qu'elles cuisent, lisez en entier l'article *Fricandeau à la sauce tomate*, ainsi que l'autre manière, et procédez exactement de la même manière pour finir vos côtelettes, car il n'y a absolument que

le nom à changer ainsi : lisez *côtelettes de veau* au lieu de *fricandeau*, et voilà tout.

**Côtelettes de veau braisées à la chicorée.** — Préparez et faites cuire vos côtelettes comme il est dit à l'article *Côtelettes de veau braisées au jus*. Pendant qu'elles cuisent, préparez votre chicorée (voyez-en la manière à l'article *Purée de chicorée au jus*, à la deuxième série), tenez-la un peu épaisse; lorsque vos côtelettes sont cuites, égouttez-les avec précaution pour ne pas les briser et tenez-les chaudement dans un plat, passez leur jus au tamis, mettez-en un peu, et surtout la partie grasse, dans votre chicorée pour l'éclaircir, mettez un peu de chicorée dans un plat, posez les côtelettes dessus, faites réduire vivement le reste du jus, et, selon qu'il y en a peu ou beaucoup, versez-en un peu ou le tout sur vos côtelettes, et servez-les avec le reste de la chicorée dans un bol.

Vous pourrez servir toutes les côtelettes de veau braisées, piquées ou non, avec toutes espèces de purées ou de garnitures, en procédant toujours, pour préparer ces purées ou garnitures, comme je viens de le dire pour la chicorée et les autres articles qui précèdent.

**Côtelettes de veau aux carottes.** — Râtissez ou pelez trois grosses carottes, coupez-les par petits morceaux d'égale grosseur (à peu près); assaisonnez deux côtelettes de veau de sel et de poivre, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, posez-les sur le feu, faites-les rissoler et prendre couleur des deux côtés, puis mettez-y vos carottes, mouillez le tout de jus ou de bouillon, ou bien avec un peu d'eau et de vin blanc; dans ce cas, salez un peu plus. Il ne faut pas que le mouillement soit trop long, il suffit que les carottes y baignent. Faites bouillir, puis laissez cuire doucement avec du feu dessus et dessous. Il faut à peu près trois quarts d'heure de cuisson; ajoutez-y une goutte de caramel pour colorer un peu le jus, et, lorsque les côtelettes et les carottes sont cuites, dressez les côtelettes

avec précaution pour ne pas les briser, mettez les carottes autour, faites réduire un peu le jus, s'il est trop long, et versez-le sur les côtelettes.

**Côtelettes de veau en papillotes.** — Coupez deux côtelettes de veau un peu plus petites qu'à l'ordinaire, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-les sur le feu et faites-les roidir des deux côtés; tournez-les plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles soient fermes au toucher : alors retirez-les de la casserole et mettez-les dans une assiette, hachez deux ou trois échalottes ou la moitié d'un oignon, deux maniveaux de champignons épluchés et bien lavés et une petite poignée de persil; mettez l'oignon et les champignons dans le beurre où ont cuit les côtelettes, passez-les un instant sur le feu en les remuant avec une cuiller de bois, assaisonnez-les très-légèrement d'un peu de sel, jetez dessus une cuillerée à bouche de farine, remuez-la avec la cuiller et mouillez le tout avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, continuez de remuer jusqu'à ce que la sauce bouille; alors mettez-y vos côtelettes et laissez-les mijoter dedans pendant une demi-heure, ensuite retirez-les, mettez-les à refroidir et mettez dans votre sauce deux cuillerées de chapelure et une forte pincée de persil haché; mélangez-bien tout cela, retirez-le du feu et versez-y peu à peu, en la tournant toujours, une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée d'eau; posez votre sauce sur le feu et tournez-la jusqu'à ce qu'elle bouille, puis versez-la dans un plat et laissez-la refroidir. (Elle doit être très-épaisse.)

Pendant que votre sauce et vos côtelettes refroidissent un peu, prenez deux feuilles de papier d'écolier un peu fort, coupez-les en forme de cerf-volant et assez grandes pour contenir chacune une côtelette avec sa sauce et pouvoir en plisser les bords.

Cela fait, huilez les deux côtés de votre papier, mettez sur le milieu, du côté de droite, une cuillerée de votre sauce, au-

trement dit de votre farce de fines herbes; posez une côtelette dessus, le petit bout de l'os en bas, mettez sur la côtelette une autre cuillerée de farce, pliez votre papier bord à bord et plissez-le en commençant par le haut, pour finir vers l'os, autour duquel vous l'attacherez avec un morceau de ficelle, de manière que votre côtelette soit parfaitement enveloppée et que la farce ne puisse s'en échapper.

Lorsque vos deux côtelettes sont ainsi enveloppées, posez-les sur un plafond et mettez-les au four : dix à douze minutes suffisent pour les chauffer, mais il faut avoir soin de les tourner à la moitié de ce temps. Si vous n'avez pas de four, mettez-les sur un gril bien propre, posez-les sur des cendres chaudes, ne laissez pas brûler le papier, tournez-les au bout de six ou sept minutes, laissez-les encore autant sur le feu, puis mettez-les avec précaution sur un plat; ôtez les ficelles et servez vos côtelettes.

Autre manière. — Hachez deux échalottes ou la moitié d'un oignon, un maniveau de champignons et un peu de persil.

Taillez deux côtelettes de veau, un peu plus petites que d'habitude, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, assaisonnez-les de sel et de poivre, passez-les un instant sur le feu, tournez-les et, lorsquelles sont un peu roidies des deux côtés, sortez-les de la casserole et mettez à leur place l'oignon et les champignons hachés; passez-les deux minutes dans ce beurre en les tournant avec une cuiller de bois, puis retirez-les du feu, ajoutez-y une pincée de persil haché et versez-les dans un plat. Mêlez-y, en la maniant avec une cuiller, environ 50 grammes de chair à saucisse; puis, quand le tout est bien mêlé, coupez votre papier comme il est dit dans l'article précédent, finissez vos côtelettes de la même manière et faites-les cuire de même; seulement, il faut un peu plus de temps pour cuire celles-ci. Vous les laisserez au four pendant quinze à vingt minutes, au moins, et presque autant sur le gril, si vous les y faites cuire.

## ISSUES ET ABATS.

**Ris de veau.** — Le ris de veau se compose de deux parties adhérentes, dont une, la plus longue et la moins estimée, se nomme la *Gorge*, et l'autre, plus large et plus recherchée, se nomme la *Noix*. C'est celle que l'on emploie le plus ordinairement pour faire une entrée, tandis que l'on emploie l'autre plus principalement comme garniture ; mais, dans son ménage, on peut indifféremment employer l'une et l'autre, elles se préparent et s'accommodent de même. Le ris de veau, naturellement un peu sec, a besoin d'être piqué pour paraître moins fade, mais on peut cependant le préparer de manière à le rendre agréable au goût sans qu'il soit piqué; avant de l'employer, on le blanchit de la manière suivante : Lavez bien le ris de veau, puis mettez-le dans une casserole avec de l'eau froide, posez-le sur le feu et, aussitôt que l'eau bout, tournez-le, laissez-lui faire un ou deux bouillons, puis mettez-le de suite à l'eau fraîche, laissez-le refroidir, ensuite séparez la gorge de la noix, parez l'un et l'autre, c'est-à-dire retirez-en le cornet et les peaux grasses qui y tiennent. Cela fait, si vous voulez piquer vos ris de veau, voyez-en la manière à la fin de l'article suivant, mais, piqués ou non, faites-les cuire de la manière suivante :

**Ris de veau au jus.** — Foncez une casserole avec quelques débris de lard, un oignon et une carotte émincés ; posez vos ris de veau sur ces légumes, mettez-y un bouquet de persil et mouillez-les avec du jus ou du bouillon jusqu'à la hauteur du lard seulement, s'ils sont piqués, et jusqu'à celle où il serait, s'ils ne le sont pas. Mettez-y une goutte de caramel, pour colorer un peu le jus, et un grain de gros sel ; posez-les sur le feu, faites-les bouillir, puis couvrez-les et mettez du feu sur le couvercle; laissez-les cuire doucement pendant trois quarts d'heure, arrosez-les souvent avec leur jus et renouvelez, de temps à autre, le feu du couvercle; par

ces moyens, tâchez de leur donner une belle couleur, et, lorsqu'ils sont cuits, dressez-les dans un plat, faites réduire vivement le jus, puis passez-le au tamis et versez-le sur vos ris de veau.

Quand vous voudrez piquer vos ris de veau, taillez des petits lardons de vingt-cinq à trente millimètres de longueur sur six ou sept à peu près de grosseur en carré, garnissez-en toute la surface du ris de veau en les enfonçant perpendiculairement avec une lardoire, enfoncez-les de façon qu'il reste en dehors un petit bout de lard d'environ huit à dix millimètres, cette manière de piquer s'appelle vulgairement *clouter* ce n'est pas celle que l'on emploie généralement, mais je l'indique ici comme étant beaucoup plus facile pour les personnes qui ne savent pas piquer; du reste, ceux qui voudront s'exercer à les piquer autrement, n'ont qu'à voir à la 1re série, l'article *Manière de piquer*, et elles emploieront pour cela des lardons de quatre centimètres de longueur sur trois ou quatre millimètres d'épaisseur en carré.

**Ris de veau à l'oseille.** — Préparez et faites cuire vos ris de veau comme les précédents; pendant qu'ils cuisent accommodez votre oseille comme il est dit dans la 1re série à l'article *Purée d'oseille*, mais tenez-la un peu épaisse; lorsque vos ris de veau sont cuits, égouttez-les, passez leur jus, mettez-en un peu dans l'oseille, et faites réduire le reste; mettez de l'oseille dans un plat, les ris de veau dessus et arrosez-les avec un peu de jus, puis servez-les avec le reste de l'oseille dans un bol.

**Ris de veau à la chicorée.** — Procédez pour ces ris de veau comme il est dit pour les précédents; il n'y a qu'un mot à changer : lisez, dans la description, *chicorée* au lieu d'*oseille* et procédez comme il est dit.

**Ris de veau à la sauce tomate.** — Faites cuire vos ris de veau comme il est dit à l'article *Ris de veau au jus*. Pendant qu'ils cuisent (voyez les deux articles

*Fricandeau à la sauce tomate* et procédez de même pour faire votre sauce et servir vos ris de veau.

En suivant l'exemple donné dans les trois manières de préparer les ris de veau qui précèdent, vous pourrez les servir avec telles sauces ou purées qu'il vous plaira.

**Ris de veau à la poulette.** — Faites blanchir un ris de veau et parez-le comme il est dit à l'article *Ris de veau ;* coupez ensuite chaque morceau en trois ou quatre autres, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, du sel, la moitié d'un oignon et un petit bouquet de persil ; faites bouillir cinq à six minutes, puis égouttez-les dans une passoire et gardez leur bouillon; essuyez la casserole, faites-y fondre gros de beurre comme un œuf, sautez-y vos morceaux de ris de veau, puis jetez dessus une cuillerée à bouche de farine; sautez-les de nouveau et mouillez-les peu à peu, et en les remuant avec le bouillon que vous avez conservé, tournez-les avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la sauce bouille : alors laissez-les cuire doucement pendant vingt-cinq à trente minutes, puis retirez-les du feu, versez-y une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de jus de citron ou de vinaigre, remuez bien vos ris de veau à mesure que vous y versez la liaison, puis remettez-les un instant sur le feu, sautez-les, et, aussitôt qu'ils commencent à bouillir, retirez-les, sautez-les encore, ajoutez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf et un peu de persil haché, sautez de nouveau jusqu'à ce que le beurre soit fondu, puis dressez vos ris de veau sur un plat et servez-les.

Au lieu de les faire cuire avec de l'eau, vous pourrez la remplacer par du bouillon non coloré, si vous en avez, alors il faudra y mettre un peu moins de sel.

Vous pourrez aussi y ajouter des champignons cuits, comme il est dit à l'article *Champignons pour garniture* (voyez cet article à la 2e série) ; vous mettrez ces champignons, chauds et bien égouttés, dans vos ris de veau au moment seulement de les servir.

**Ris de veau aux pois.** — Faites cuire des ris de veau piqués, comme il est dit à l'article *Ris de veau au jus ;* pendant qu'ils cuisent (voyez l'article *Petits pois au lard*, à la 11e série), faites-en cuire comme il y est dit, puis lorsqu'ils sont cuits et les ris de veau aussi, mettez un peu de pois sur un plat, dressez les ris de veau dessus, glacez-les avec un peu de leur jus et servez-les avec le reste des pois dans un bol.

Autre manière. — Faites blanchir vos ris de veau comme il est dit pour ceux au jus, et, lorsqu'ils sont parés, faites cuire des pois au lard (voyez-en la manière à cet article, à la 11e série); lorsque vos pois sont à moitié cuits, mettez-y vos ris de veau sans être piqués, et, lorsque tout est cuit, dressez-le pêle-mêle dans un plat; cependant, si tout ne pouvait y tenir, il faut toujours servir tous les ris de veau dans le plat et mettre le reste des pois dans un bol.

## TÊTES DE VEAU.

**Caboche ou tête de veau sans la peau.** — Lavez bien votre tête de veau, laissez-la dégorger une heure ou deux dans de l'eau pour en faire partir le sang; mettez-la ensuite dans une marmite avec de l'eau froide, un oignon, une carotte, un bouquet de persil et une petite poignée de gros sel, ajoutez-y un demi-verre de vinaigre; faites-la bouillir, écumez-la, puis couvrez-la et laissez-la cuire deux ou trois heures; pour vous assurer qu'elle est cuite, soulevez-la un peu avec une écumoire et tâtez avec les doigts si les chairs sont molles et s'en détachent facilement: dans ce cas, elle est cuite. Si vous la servez de suite, égouttez-la sur un grand plat, ôtez-lui les deux os du front en introduisant la pointe d'un couteau rond entre les fentes du crâne et tournant le couteau à droite et à gauche. Supprimez aussi les cartilages du museau et servez votre caboche entourée de persil avec une sauce vinaigrette ou au pauvre homme (voyez *Sauce au pauvre*

*homme*, à la 2e série). Vous aurez soin d'enlever la peau de la langue.

**Tête de veau dans sa peau, au naturel,** MANIÈRE DE LA DÉSOSSER. — Choisissez autant que possible une tête bien blanche et bien grasse; renversez-la sur la table, fendez la peau de la mâchoire inférieure depuis le cornet jusqu'aux dents, mais arrêtez-vous là; ne coupez pas la lèvre, passez le couteau entre les dents et la lèvre pour la détacher des gencives, et tirez-la doucement pour la faire passer par-dessus le bout de la mâchoire, puis détachez la chair de chaque côté de la mâchoire jusqu'à son articulation, coupez-en les ligaments et arrachez-en les os en les tirant et pesant dessus; détachez la langue et supprimez le cornet. Cette première opération faite, désossez le bout du mufle en passant la pointe du couteau entre la lèvre supérieure et les dents et, détachant ainsi la chair des gencives, filez au-dessous des narines et relevez la peau à mesure, puis coupez le bout du museau un peu au-dessous des yeux.

Votre tête de veau étant ainsi désossée, vous la ferez blanchir comme il va être dit plus bas; mais avant laissez-moi vous dire que, si vous voulez désosser entièrement votre tête de veau, il faut, au lieu de couper le museau, continuer d'en détacher la peau en ayant soin de ne pas la couper; arrivé aux yeux, vous introduirez la pointe du couteau dans l'orbite et le ferez tourner autour pour en couper les fibres qui retiennent l'œil, que vous ferez sortir en le pressant dans l'orbite et le tirant avec un doigt; vous continuerez ensuite jusqu'aux cornes, que vous couperez, et lorsque votre tête est entièrement désossée, faites-la tremper dans l'eau, lavez-la bien, puis faites-la blanchir. Pour cela, mettez-la dans un grand chaudron avec beaucoup d'eau froide, posez le chaudron sur le feu et faites bouillir l'eau; ayez soin pendant ce temps-là d'enfoncer toujours la tête, parce que les parties qui ne baigneraient pas dans l'eau deviendraient noires et dégoûtantes. Lorsqu'elle a bouilli pendant quelques minutes, égouttez-la

et mettez-la dans l'eau fraîche; quand elle est froide, posez-la sur la table, grattez l'intérieur avec un couteau et enlevez les peaux blanches qui s'y trouvent, lavez-la de nouveau, réunissez les deux côtés des joues, cousez-les du haut en bas avec une aiguille à brider et tâchez de donner à peu près à votre tête sa forme naturelle; frottez-la ensuite de tous côtés avec un citron coupé en deux, posez-la sur un torchon, attachez-en les quatre bouts et faites-la cuire de la manière suivante :

Mettez-la dans une marmite avec une quantité d'eau suffisante pour qu'elle y baigne, deux ou trois oignons, dont un piqué de clous de girofle, deux carottes coupées par morceaux, un fort bouquet de persil et la moitié d'un citron, pelé et coupé en tranches. Assaisonnez-la de deux fortes poignées de sel, faites-la bouillir, mettez-y la langue et écumez-la, puis couvrez la marmite et, selon sa grosseur, laissez cuire votre tête de veau, en bouillant doucement, pendant à peu près deux ou trois heures.

Lorsqu'elle est cuite, retirez-la de sa cuisson avec le torchon, laissez-la égoutter un moment dans un grand plat, puis dénouez le torchon et renversez la tête sur un plat assez grand, coupez la ficelle d'un côté, en dessous, et tirez-la pour l'ôter entièrement; grattez votre langue, enlevez-en la peau, mettez-la, fendue en deux, sur le sommet de la tête, posez la cervelle entière sur la langue, entourez votre tête de persil bien vert, et servez-la avec un huilier, du persil et de l'oignon hachés, ou avec une sauce au pauvre homme (voyez l'article *Sauce au pauvre homme*, à la deuxième série).

Vous aurez soin, pendant que la tête et la langue cuisent, de faire cuire à part la cervelle (voyez-en la manière un peu plus loin, à l'article *Cervelle de veau à l'huile*).

**Tête de veau à la sauce tomate.** — Soit que vous fassiez cuire de la tête de veau exprès, ou que vous ayez de la tête de veau de desserte, vous ferez une sauce tomate comme il est dit à cet article, à la deuxième série; vous en

mettrez un peu dans un plat, la tête de veau bien chaude dessus, et vous servirez le reste dans un bol.

**Tête de veau frite,** DITE EN MARINADE. — Voyez l'article *Oreilles de veau frites*, et procédez de même; observez qu'il faut que votre tête de veau soit préalablement cuite de la manière indiquée pour celle au naturel.

**Oreilles de veau à l'huile.** — Ayez quatre oreilles de veau bien blanches, faites-les bouillir deux ou trois minutes dans l'eau, puis rafraîchissez-les, mettez-les ensuite dans une casserole avec un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en deux, un bouquet de persil et une ou deux tranches de citron dont vous aurez ôté la peau et les pepins, ajoutez-y, si vous en avez, quelques débris de lard, mouillez-les, assez pour qu'elles y baignent, avec du bouillon sans couleur ou seulement avec la même quantité d'eau et un demi-verre de vin blanc; dans ce cas, salez-les un peu plus, couvrez-les d'un rond de papier, mettez un couvercle dessus, et faites-les cuire doucement pendant une heure et demie.

Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, faites-leur quatre ou cinq incisions sur le haut avec la pointe d'un couteau, renversez-en le bout de manière à les friser, dressez-les sur un plat, entourées de persil bien vert, et servez-les avec un huilier, du persil et de l'oignon hachés.

**Oreilles de veau à la sauce tomate.** — Préparez et faites cuire ces oreilles comme les précédentes; pendant qu'elles cuisent, faites une sauce tomate (voyez cet article à la deuxième série) et, lorsque les oreilles sont cuites, mettez un peu de sauce tomate dans un plat, égouttez les oreilles, frisez-les comme il est dit à la fin de l'article précédent, posez-les sur la sauce et servez-les.

**Oreilles de veau à la sauce piquante.** — Préparez et faites cuire ces oreilles comme il est dit à l'article *Oreilles de veau à l'huile;* pendant qu'elles cuisent, faites une

sauce piquante (voyez cet article à la deuxième série) et, lorsque les oreilles sont cuites, égouttez-les, frisez-les comme il est dit pour celles à l'huile, dressez-les sur un plat, versez tout ou une partie de la sauce dessus et servez-les avec ou sans cornichons autour.

**Oreilles de veau frites,** DITES EN MARINADE. — Faites cuire vos oreilles de veau comme il est dit à l'article *Oreilles de veau à l'huile*, coupez-les ensuite chacune en quatre ou cinq morceaux pareils et dans sa longueur; mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les de très-peu de sel, une goutte d'huile et de vinaigre, sautez-les dans cet assaisonnement, ensuite égouttez-les et trempez-les entièrement dans de la pâte à frire (voyez *Pâte à frire*, à la première série). Faites chauffer de la friture dans une poêle; lorsqu'elle est chaude, mettez-y vivement, et les uns après les autres, tous les morceaux d'oreilles, laissez-les quelques minutes sans les remuer, puis tournez-les avec une écumoire pour qu'ils puissent frire bien également; aussitôt qu'ils ont une belle couleur et qu'ils sont croustillants, retirez la poêle du feu, égouttez les morceaux d'oreilles sur un linge propre, mettez un peu de persil en branches dans une passoire, plongez-la dans la friture bien chaude, remuez un peu le persil avec l'écumoire, puis retirez-le de suite et égouttez-le. Dressez les morceaux d'oreilles sur un plat, mettez le persil frit dessus et servez-les.

Vous pourrez servir avec un peu de sauce tomate dans un bol.

**Langues de veau.** — Les langues de veau se font blanchir et cuire comme les langues de bœuf; conséquemment, voyez les articles *Langues de bœuf;* on les sert aussi à la sauce tomate et en papillotes.

**Langues de veau à la sauce tomate.** — Blanchissez et faites cuire vos langues de veau comme il est dit à l'article *Langue de bœuf braisée*. Pendant qu'elles cuisent,

faites une sauce tomate (voyez cet article à la deuxième série); lorsque les langues sont cuites, fendez-les, ouvrez-les en deux, dressez-les sur un plat et versez dessus tout ou partie de la sauce, ou bien mettez la sauce dessous et servez-les.

**Langues de veau en papillotes.** — Faites cuire ces langues comme il est dit à l'article *Langue de bœuf braisée;* pendant qu'elles cuisent, lisez l'article *Côtelettes de veau en papillotes*, remarquez-y ce qu'il est dit de faire quand les côtelettes sont cuites. Vous comprendrez que c'est ce qui est appelé, dans le cours de la description, sauce ou farce de fines herbes; eh bien, faites de même pour vos langues en papillotes, et, lorsque les langues sont cuites, coupez-les en deux et mettez-en une moitié entre deux cuillerées de farce, et pliez chaque moitié comme il est dit pour les côtelettes en papillotes; faites-les chauffer et servez-les de la même manière.

**Cervelles de veau à l'huile.** — Tâchez d'avoir des cervelles qui soient bien levées, c'est-à-dire qui ne soient pas écrasées; mettez-les dans de l'eau, ôtez-en toutes les fibres qui les enveloppent et le sang caillé, changez-les plusieurs fois d'eau; lorsqu'elles sont bien propres, mettez-les dans une casserole, avec assez d'eau pour qu'elles y baignent et un filet de vinaigre, mettez-y un peu de gros sel, une petite pincée de poivre concassé, un oignon et une carotte émincés et un bouquet de persil; couvrez-les, mettez-les sur le feu et laissez-les cuire doucement pendant quinze à vingt minutes.

Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et servez-les sur un plat avec un peu de persil et d'échalottes ou d'oignon hachés.

**Cervelles de veau à la sauce tomate.** — Nettoyez et faites cuire ces cervelles comme les précédentes. Faites une sauce tomate (voyez-en la manière à l'article *Sauce tomate*, à la deuxième série); quand elle est faite, mettez-en

dans un plat, égouttez les cervelles, mettez-les sur la sauce et servez-les.

**Cervelles au beurre noir.** — Nettoyez et faites cuire ces cervelles comme il est dit pour celles à l'huile; pendant qu'elles cuisent, faites un peu de beurre noir, en proportion de la quantité de cervelles (voyez l'article *Beurre noir*, à la deuxième série), faites frire un peu de persil, et, lorsque les cervelles sont cuites, égouttez-les, fendez-les en travers, ouvrez-les, dressez-les sur un plat, versez le beurre noir dessus et mettez le persil frit au milieu.

**Cervelles de veau au beurre.** — Faites cuire ces cervelles comme il est dit à l'article *Cervelles de veau à l'huile.* Lorsqu'elles sont cuites, coupez-les en quatre, roulez-les dans de la farine, faites-leur-en prendre ce qu'elles pourront, puis faites fondre gros de beurre comme un œuf dans une poêle ; lorsqu'il est bien chaud, mettez-y les cervelles, laissez-les frire doucement dans ce beurre. Lorsqu'elles sont un peu rissolées, tournez-les avec une fourchette et, lorsqu'elles le sont des deux côtés, jetez dessus une pincée de persil haché, versez-les doucement dans un plat sans que les morceaux soient les uns sur les autres, faites fondre doucement un autre petit morceau de beurre, mettez-y un léger filet de vinaigre, versez-le sur les cervelles et servez-les.

**Cervelles à la maître-d'hôtel.** — Faites cuire ces cervelles comme il est dit à l'article *Cervelles de veau à l'huile.* Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, dressez-les entières sur un plat et versez dessus une maître-d'hôtel liée (voyez cet article à la 2e série), ou bien faites fondre dans une casserole un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf (pour une cervelle seule), assaisonnez-le de sel, poivre, un jus de citron ou un petit filet de vinaigre et une pincée de persil haché ; à peine fondu, versez-le sur les cervelles.

**Cervelles de veau à la poulette.** — Faites cuire

ces cervelles comme il est dit à l'article *Cervelles de veau à l'huile*. Pendant qu'elles cuisent, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mêlez-y une cuillerée à bouche de farine ; puis mouillez cela doucement (et en le remuant à mesure avec une cuiller de bois) avec une cuillerée à pot de bouillon gras sans couleur, continuez de remuer cette sauce jusqu'à ce qu'elle bouille, donnez-lui la consistance d'une bouillie claire; lorsqu'elle bout, retirez-la sur un coin du fourneau et laissez-la cuire doucement pendant quinze à vingt minutes. Au bout de ce temps, retirez-la entièrement du feu et versez dedans une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec une goutte d'eau , incorporez bien la liaison dans la sauce en l'y tournant avec une cuiller de bois; à mesure que vous l'y versez, mettez-la de nouveau un instant sur le feu, continuez de la tourner jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir, puis passez-la de suite dans un tamis ou dans une passoire en la foulant avec une cuiller de bois. Lorsqu'elle est passée, ajoutez-y un petit morceau de beurre frais, tenez-la chaudement sans bouillir et, au moment de servir, mettez-y une pincée de persil haché. Dressez les cervelles bien égouttées et entières sur un plat et versez la sauce dessus.

La quantité de beurre indiquée ci-dessus est pour la sauce de deux cervelles ; en conséquence, vous l'augmenterez ou diminuerez selon que vous aurez plus ou moins de cervelles.

Quand vous voudrez y mettre des champignons, vous en préparerez d'avance un maniveau, comme il est dit à l'article *Champignons pour garniture*, à la 2e série, et vous les mettrez bien chauds et bien égouttés dans votre sauce lorsqu'elle sera passée et au moment de la servir.

Quand vous n'aurez pas de bouillon gras pour faire la sauce, vous attendrez pour la faire que les cervelles soient cuites : alors vous prendrez un peu de leur cuisson à la place de bouillon.

**Cervelles de veau frites,** dites MARINADE DE CER-

VELLES. — Faites cuire ces cervelles comme il est dit à l'article *Cervelles de veau à l'huile*. Lorsqu'elles sont cuites, coupez les par moitiés d'abord, puis chaque moitié en quatre, ce qui, avec le cervelet, fera neuf morceaux ; mettez-les dans un plat un peu creux, versez dessus assez de pâte à frire pour bien les en couvrir (voyez les articles *Pâte à frire*, à la 1re série), roulez-les bien dedans sans les briser, faites chauffer de la friture, puis mettez-y les morceaux de cervelles, faites-les frire et servez-les ainsi qu'il est dit à l'article *Oreilles de veau frites*.

**Pieds de veau à l'huile,** dits A LA VINAIGRETTE. — Désossez les pieds de veau de la manière suivante : Posez-les renversés sur le bord de la table, glissez la lame d'un couteau entre la chair et l'os jusqu'à l'articulation du pied, coupez le nerf et pesez fortement sur l'os en le renversant un peu, de manière qu'il se détache du joint : alors tirez-le ou poussez-le jusqu'à ce qu'il ait entièrement quitté la peau; cela fait, fendez chaque pied entre les sabots, intérieurement et sans couper la peau de dessous, puis faites-les bouillir trois ou quatre minutes dans de l'eau et égouttez-les pour les mettre à l'eau froide. Ensuite pliez chaque pied en deux, c'est-à-dire rabattez la peau sur le pied, attachez-le et faites-les cuire ainsi. Mettez-les dans une marmite avec assez d'eau pour qu'ils y baignent, une carotte et un oignon coupés par morceaux, un bouquet de persil, un peu de gros sel et un filet de vinaigre; faites-les bouillir, écumez-les, mettez un couvercle dessus et laissez-les cuire doucement pendant à peu près deux heures. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, ôtez la ficelle, dressez-les sur un plat, mettez autour un peu de persil et d'oignon hachés et servez-les avec un huilier.

**Pieds de veau à la poulette.** — Préparez et faites cuire ces pieds comme il est dit à l'article *Pieds de veau à l'huile*. Pendant qu'ils cuisent, lisez l'article *Cervelles de veau à la poulette*, faites une sauce pareille à celle qui y est décrite, finissez-le comme il est dit dans l'observation qui accom-

pagne cet article, et, lorsque vos pieds de veau sont cuits, égouttez-les, retirez-en les ficelles et les os du sabot, dressez-les sur un plat et versez tout ou partie de la sauce dessus.

**Pieds de veau frits,** dits EN MARINADE. — Préparez et faites cuire ces pieds de veau comme il est dit à l'article *Pieds de veau à l'huile.* Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, ôtez-en les ficelles et les os des sabots, coupez-les par petits morceaux gros comme une grosse noix, mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les légèrement de sel et de poivre, mettez-y une goutte d'huile et de vinaigre et une pincée de persil haché. Sautez-les dans cet assaisonnement, puis égouttez-les; versez dessus assez de pâte à frire pour que tous les morceaux en soient bien couverts. Tournez-les bien dedans, faites chauffer de la friture dans une poêle, puis faites-les frire et servez-les comme il est dit à l'article *Oreilles de veau frites.*

**Foie de veau à la bourgeoise.** — Choisissez un foie de veau bien blond, supprimez-en la rate, piquez-le d'une douzaine de lardons, d'environ huit à neuf centimètres de longueur sur un d'épaisseur en carré (voyez à la 1re série la manière de piquer). Mettez dans le fond d'une casserole quelques débris de lard, un oignon et une carotte émincés, la moitié d'une gousse d'ail et un bouquet de persil, posez votre foie dessus, mettez-y un peu de gros sel et le quart d'un verre d'eau, posez la casserole sur le feu, couvrez-la, et laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite et que les légumes commencent d'attacher à la casserole, mais prenez garde de ne pas les laisser brûler. Alors, versez-y une grande cuillerée à pot de jus ou de bouillon et un demi-verre de vin blanc, laissez bouillir, puis couvrez la casserole, mettez un peu de braise sur le couvercle et laissez cuire doucement, feu dessus et dessous, pendant une heure et demie environ. Pendant la cuisson de votre foie de veau, arrosez-le souvent avec de son jus et renouvelez à d'assez longs espaces la braise du couvercle.

Lorsqu'il est cuit, retirez-le de la casserole et tenez-le chaudement dans une autre. S'il ne restait plus beaucoup de jus dans la casserole, vous en ajouterez un peu, parce qu'il faut qu'il y en ait au moins deux grands verres : alors laissez-le bouillir, puis versez-y peu à peu, en remuant avec une cuiller de bois, deux cuillerées à bouche de bavaroise (voyez l'article *Bavaroise*, à la 1re série). Donnez à cette sauce la consistance d'une bouillie très-claire, colorez-la légèrement avec un peu de caramel, goûtez si elle est bonne, passez-la au tamis ou à la passoire en la foulant avec une cuiller, faites-la chauffer, dressez le foie de veau sur un plat et versez-la bouillante dessus.

Vous pourrez servir ce foie de veau, ainsi accommodé, avec de l'oseille, de la chicorée, de la sauce tomate ou toutes autres purées, vous servant de son jus pour les accommoder et toujours en vous conformant aux descriptions de chacun de ces articles. (Voir à la deuxième série.)

**Foie de veau sauté au beurre.** — Coupez votre foie de veau par petits morceaux le plus minces possible, faites fondre dans une poêle un morceau de beurre proportionné à la quantité du foie de veau (pour 250 grammes de foie, vous mettrez gros de beurre à peu près comme un œuf). Lorsque le beurre commence à roussir, mettez-y le foie, sautez-le, assaisonnez-le de sel et poivre, sautez-le de nouveau jusqu'à ce que tous les morceaux soient légèrement raidis : alors ajoutez-y un petit morceau de beurre gros comme une noix, une pincée de persil haché et un petit filet de vinaigre ; sautez encore et servez votre foie de veau.

Autre manière. — Coupez votre foie de veau, dans toute sa largeur, par lames ou tranches de sept à huit millimètres d'épaisseur, trempez des deux côtés chaque tranche dans la farine, faites fondre dans une casserole plate ou sur un plafond ou même dans une poêle, environ cent grammes de beurre (pour 250 grammes de foie); lorsqu'il commence à roussir, mettez-y les uns contre les autres tous vos morceaux

de foie, assaisonnez-les de sel et poivre, remuez la poêle jusqu'à ce qu'ils soient raidis d'un côté, tournez-les ensuite de l'autre et faites-en autant; quand ils sont fermes au toucher des deux côtés, retirez la poêle du feu, dressez vos morceaux de foie en couronnes dans un plat, ajoutez un morceau de beurre gros comme un œuf à celui qui est dans la poêle, mettez-y une pincée de persil haché, un filet de vinaigre, faites-le bien chauffer et versez-le bouillant sur le foie.

**Foie de veau sauté au vin.** — Coupez votre foie de veau par petits morceaux le plus minces possible; faites fondre dans une poêle environ cent grammes de beurre (pour 250 grammes de foie de veau). Lorsqu'il commence à roussir mettez-y le foie de veau, assaisonnez-le de sel et poivre, sautez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit légèrement raidi, puis jetez dessus une forte cuillerée à bouche de farine, sautez-le de nouveau, puis versez-y un verre de vin rouge, que vous aurez fait chauffer sans bouillir, et la moitié autant de jus ou de bouillon ; remuez votre foie de veau et sautez-le jusqu'à ce qu'il ait fait deux ou trois bouillons; alors retirez-le sur le bord du feu et laissez-le mijoter presque sans bouillir pendant dix à douze minutes, puis jetez-y une pincée de persil haché, un morceau de beurre gros comme une noix; sautez de nouveau, goûtez si votre foie est bien assaisonné, dressez-le dans un plat et servez-le.

Vous pourrez, si vous voulez, y ajouter un peu d'échalottes, cela relève la sauce; dans ce cas-là, vous en hacherez deux et les mettrez dans le beurre en même temps que le foie; si vous voulez aussi y mettre un peu d'ail, vous en écraserez ou hacherez une demi-gousse et vous le mettrez dans le foie au moment de servir.

**Foie de veau sauté aux champignons.** — Coupez votre foie de veau par petits morceaux le plus minces possible; faites fondre dans une poêle gros de beurre comme un œuf (pour 250 grammes de foie). Lorsqu'il commence à roussir, mettez-y le foie, sautez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il com-

mence de raidir; alors retirez-le de la poêle avec une écumoire, mais laissez-y le beurre; mettez dans ce beurre une ou deux poignées de champignons épluchés, coupés, lavés et bien épongés, sautez-les à grand feu jusqu'à ce que l'eau qu'ils auront rendue soit évaporée et qu'ils commencent à roussir dans le beurre: alors ajoutez-y le foie de veau, assaisonnez le tout de sel et poivre, sautez-le un instant encore sur le feu, puis jetez-y une forte cuillerée à bouche de farine; sautez-les de nouveau et mouillez avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon et une goutte de vin blanc; mettez-y une goutte de caramel pour colorer un peu la sauce, remuez et sautez, laissez mijoter pendant cinq ou six minutes, puis ajoutez-y gros de beurre comme une noix, une pincée de persil haché; sautez de nouveau, goûtez si la sauce est bonne et servez votre foie.

**Foie de veau grillé.** — Coupez votre foie de veau par tranches d'environ un centimètre d'épaisseur, assaisonnez-les de sel et poivre, frottez-les légèrement d'huile et passez les deux côtés dans un peu de farine que vous mettrez sur un plat; cela fait, placez tous vos morceaux de foie sur un gril bien propre et faites-les cuire sur un feu gai, c'est-à-dire ni trop ni trop peu vif. Quand ils sont raidis d'un côté, tournez-les, versez une goutte d'huile sur chaque morceau et, lorsqu'ils sont tous fermes au toucher des deux côtés, mettez de la maître-d'hôtel dans un plat, rangez-y vos morceaux de foie l'un contre l'autre ou en couronne, faites fondre un peu la maître-d'hôtel, arrosez-en un peu le foie et servez-le.

Vous pourrez y mettre, si vous le préférez, une maître-d'hôtel liée ou une sauce rémoulade, ou bien encore le servir sur de la sauce tomate. (Voyez tous ces articles à la deuxième série.)

**Fraise de veau à l'huile.** — Choisissez autant que possible une fraise de veau bien blanche, lavez-la bien, faites-la dégorger, si vous avez le temps, pendant une heure ou

deux, dans de l'eau froide, puis faites-la bouillir dans de l'eau et remettez-la à l'eau fraîche.

Mettez ensuite votre fraise dans une marmite ou dans un pot avec assez d'eau pour qu'elle y baigne, une carotte et un oignon coupés en deux, un bouquet de persil et une petite poignée de gros sel, laissez-la cuire près de deux heures et, quand vous voudrez la servir, égouttez-la sur un plat, puis dressez-la sur un autre et servez-la avec de l'oignon et du persil haché et un huilier, ou bien avec une sauce au pauvre homme.(Voyez la manière de faire cette sauce à son article, à la deuxième série.)

**Queues de veau en hochepot.** — Voyez l'article *Queues de bœuf en hochepot*, à la fin de la quatrième série, et préparez celles-ci de la même manière ; seulement laissez-les moins longtemps à la cuisson.

**Queues de veau aux petits pois.** — Voyez l'article *Queues de bœuf aux petits pois* à la fin de la quatrième série et préparez celles-ci de la même manière; seulement laissez-les moins longtemps à la cuisson.

**Mou de veau en ragoût.** — Ayez un mou de veau bien blond et bien frais, coupez-le par morceaux, coupez également par morceaux beaucoup moins gros environ cent grammes de lard maigre de poitrine, faites-le légèrement roussir dans une casserole assez grande avec gros de beurre comme un œuf; quand il est un peu revenu, égouttez-le avec une écumoire et mettez-le dans une assiette; mettez dans le beurre d'où vous l'avez retiré deux petites cuillerées à bouche de farine, tournez-la doucement sur un feu doux pour en faire un petit roux; aussitôt qu'il a pris une couleur légèrement blonde, mettez-y les morceaux de mou, faites-les revenir un instant dans ce roux en les y tournant sur le feu avec une cuiller de bois; lorsqu'ils sont un peu raidis, mouillez-les peu à peu, et en les remuant avec la cuiller, avec assez de jus ou de bouillon pour que tous les morceaux y baignent, ajoutez-y un demi-verre de vin blanc et assaisonnez légère-

ment votre ragoût de sel et de poivre. (Si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y seulement de l'eau et un peu plus de vin blanc, assaisonnez aussi un peu plus fort.) Garnissez-le de deux oignons, dont un piqué de clous de girofle, trois ou quatre carottes coupées en morceaux de la grosseur d'une noix et un fort bouquet de persil; faites bouillir votre ragoût, écumez-le, puis laissez-le cuire pendant une heure et demie au moins. Quand il sera à moitié cuit, c'est-à-dire environ trois quarts d'heure après que vous l'aurez mis au feu, ajoutez-y le lard et tels légumes qu'il vous plaira, comme navets, petits oignons, pommes de terre, champignons, etc., etc., le tout bien épluché, lavé et coupé par morceaux de la grosseur d'une noix. Lorsque votre ragoût est cuit, si la sauce se trouvait trop longue, il faudrait la faire bouillir à grand feu pour la réduire un peu; puis goûtez s'il est bon, ôtez-en le bouquet de persil et l'oignon piqué de clous de girofle et dressez-le proprement dans un plat.

**Mou de veau à la marinière.** — Préparez et faites cuire ce mou comme le précédent, seulement mouillez-le entièrement avec du vin rouge et une légère goutte d'eau-de-vie, au lieu de jus et de vin blanc; mettez-y aussi un oignon piqué de clous de girofle, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil, mais quand il est à moitié cuit, n'y mettez pas d'autres légumes que des petits oignons légèrement roussis au beurre ou à la graisse (dans une poêle), et une ou deux poignées de champignons crus, bien épluchés, lavés et épongés. En le servant supprimez l'oignon piqué, la carotte et le bouquet.

**Rognon de veau sauté.** — Coupez votre rognon de veau par petites parties de la grosseur d'un rognon de mouton, coupez ensuite chacune de ces parties par petits morceaux minces, faites chauffer dans une poêle gros de beurre comme un œuf, quand il commence à roussir, mettez-y le rognon, assaisonnez-le de sel et poivre, sautez-le à grand feu; lorsque tous les morceaux sont raidis, jetez dessus

une cuillerée à bouche de farine, sautez-le de nouveau et versez-y une petite cuillerée à pot de jus ou de bouillon, mettez-y une goutte de caramel pour colorer un peu la sauce, sautez-le, laissez-lui faire un ou deux bouillons, puis retirez-le sur le bord du fourneau et laissez-le mijoter, presque sans bouillir, pendant huit à dix minutes; sautez-le ensuite et goûtez s'il est bien assaisonné. Au moment de le servir, ajoutez-y gros de beurre comme une noix et une pincée de persil haché, sautez-le encore jusqu'à ce que le beurre soit fondu et servez-le.

Si vous voulez y mettre des champignons, vous les préparerez comme il est dit à l'article *Champignons pour garniture*, à la deuxième série, et vous les mettrez bien chauds et bien égouttés dans votre rognon, juste au moment de le servir.

**Rognon de veau sauté au vin blanc.** — Voyez, à la quatrième série, les deux articles du *Rognon de bœuf sauté au vin blanc*, et préparez de la même manière votre rognon de veau.

**Rognon de veau grillé.** — Enlevez la peau qui couvre ce rognon, supprimez-en une partie de la graisse qui se trouve au milieu, fendez-le par le milieu sans détacher les deux morceaux, passez une brochette de bois en travers pour les maintenir. Assaisonnez-le de sel et poivre, frottez-le d'un peu d'huile des deux côtés, mettez-le sur le gril du côté fendu, et faites-le cuire sur un feu modéré, tournez-le plusieurs fois pour qu'il cuise également des deux côtés. Lorsqu'il est cuit, ce dont vous jugerez si en l'ouvrant un peu vous n'apercevez pas de parties rouges et saignantes, mettez-le dans un plat chaud, et posez sur le milieu du rognon gros de maître-d'hôtel comme un œuf; faites-la fondre légèrement et servez-le.

Vous pourrez, si vous voulez, au lieu de cette maître-d'hôtel, en verser une liée dessus (voyez les deux articles *Maître-d'hôtel*, à la deuxième série).

# SIXIÈME SÉRIE

## TRAITÉ DU MOUTON EN GÉNÉRAL ET DE L'AGNEAU.

---

**Gigot rôti à la broche.** — Choisissez toujours, autant que possible, un gigot arrondi et à manche court, battez-le avec le plat d'un couperet, pour le mortifier, coupez le bout du jarret, un peu au-dessous de la jointure, donnez un léger coup de couteau dans celle du genou pour qu'il ne se retire pas en cuisant, supprimez une petite boule que l'on appelle la noix et qui se trouve dans la graisse, ôtez aussi un peu de cette graisse et le nerf qui y est adhérent, et embrochez-le, faites entrer la broche le long du jarret et traverser le gigot bien dans le milieu pour qu'il puisse tourner facilement, fixez le manche à la broche en l'attachant avec une ficelle, et mettez-le au feu.

Mettez dans la lèchefrite une cuillerée à pot de bouillon ou d'eau, arrosez-en souvent votre gigot et tournez-le de temps à autre si la broche ne tourne pas seule; maintenez toujours un feu égal et lorsque votre gigot est cuit (une heure de cuisson suffit pour un gigot de deux à trois kilos), débrochez-le, dressez-le sur un plat, salez-le, passez le jus, dégraissez-le un peu et versez-le sur le gigot; vous mettrez à votre gigot une papillote en papier ou une manchette en métal, si vous en avez une.

**Gigot rôti au four.** — Préparez votre gigot comme le précédent, mettez-le dans une rôtissoire ou dans un plat creux qui puisse aller au feu. Assaisonnez-le de sel, versez

dessus une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, ou un verre d'eau ; étendez dessus un peu de beurre ou de bonne graisse, et mettez-le au four. Il faut un peu moins de temps pour sa cuisson qu'à la broche; tournez-le plusieurs fois pendant qu'il cuit, mais, à la dernière, il doit être tourné de manière que ce soit le côté sur lequel on le sert qui se trouve dessus, pour que votre gigot ait bonne mine : sans cela, il aurait plutôt l'air d'être bouilli que rôti. Lorsqu'il est cuit, dressez-le dans un plat et versez son jus dessus. Si le jus était trop réduit, il faudrait en ajouter un peu, ou uné goutte d'eau, et le faire bouillir avant de le verser sur le gigot. Mettez une papillote et servez.

Vous pourrez servir les gigots rôtis, au four ou à la broche, avec toutes espèces de sauces ou de purées, telles que de la chicorée, de la purée d'oignons, de pommes de terre, des épinards, de la sauce tomate, des haricots ou du macaroni à l'italienne, etc., etc.; il suffira pour cela de mettre dessous ou de servir à part, dans un bol ou une saucière, l'une ou l'autre de ces sauces ou purées, que vous aurez préparées, pendant que le gigot cuit, de la manière indiquée à chacun de ces articles dans la deuxième série.

Vous pourrez aussi, avec la desserte de ces gigots, faire des émincés ou des hachis, ainsi qu'il est dit ci-après.

## DESSERTE DE GIGOT ROTI.

**Émincé de gigot.** — Quand vous aurez du gigot de desserte, épluchez-en la chair, supprimez les os et les peaux, ainsi que les parties calcinées ou trop rôties, coupez par petits morceaux très-minces tout ce qui est bon, mettez-le dans une casserole avec du beurre en proportion de la quantité de viande, couvrez la casserole et faites chauffer doucement votre émincé à la bouche du four, ou sur de la cendre chaude, avec un peu de braise sur le couvercle de la casserole, et sautez-le souvent.

Pendant que votre émincé chauffe, faites un petit roux dans une autre casserole (voyez cet article à la première série), mouillez-le avec du jus ou du bouillon, ayez soin de remuer à mesure que vous versez le jus et jusqu'à ce qu'il bouille et prenne la consistance d'une sauce ni trop claire, ni trop épaisse; laissez bouillir doucement cette sauce pendant quinze à vingt minutes, ensuite, passez-la dans un tamis ou dans une passoire fine, en la foulant avec une cuiller de bois, puis versez-la toute ou une partie seulement (selon qu'il y a juste ce qu'il faut ou qu'il y en a trop) sur votre émincé, remuez-le, en dehors du feu, avec une cuiller de bois ; goûtez-le, assaisonnez-le, suivant qu'il est plus ou moins fade, avec un peu de sel et de poivre, faites-lui faire un seul bouillon sur le feu, jetez-y une pincée de persil haché, un petit morceau de beurre frais, sautez-le et servez-le.

La sauce de votre émincé doit être courte et un peu épaisse. Vous pourrez y ajouter des champignons, préparés comme il est dit à l'article *Champignons pour garniture* (voyez à la deuxième série); vous les mettrez, bien chauds et bien égouttés, dans votre émincé, au moment de le servir.

Autre manière. — Parez et émincez la desserte de gigot comme il est dit dans l'article qui précède, puis mettez-le dans une poêle avec un assez gros morceau de beurre relativement à la quantité de gigot; assaisonnez-le de sel et de poivre, sautez-le souvent, et jusqu'à ce qu'il soit chaud, sur un feu doux, jetez ensuite dessus un peu de farine en proportion du beurre, sautez de nouveau votre gigot, puis mouillez-le avec un peu de bouillon sans couleur, remuez votre émincé avec une cuiller de bois pendant que vous y versez le bouillon et jusqu'à ce que la sauce bouille, enlevez la casserole de dessus le feu au premier bouillon de la sauce, et laissez mijoter l'émincé, presque sans bouillir, pendant huit à dix minutes; ensuite retirez-le entièrement du feu et versez-y une liaison de plusieurs œufs délayés avec un peu

de vinaigre. (Le nombre de jaunes d'œufs doit dépendre du volume de l'émincé. Mettez deux ou trois jaunes pour un émincé assez fort pour quatre ou six personnes.) Ayez soin de bien remuer l'émincé en y versant la liaison, posez-le ensuite un instant sur le feu, remuez-le ou sautez-le jusqu'à ce qu'il commence de bouillir ; alors ajoutez-y un peu de beurre frais et une pincée de persil haché. Sautez-le et servez-le.

Si vous voulez y mettre des champignons, voyez la manière de le faire dans le dernier paragraphe de l'article précédent.

**Émincé de gigot sauté aux oignons.** — Épluchez votre desserte de gigot, supprimez-en les os, les peaux et les parties calcinées ou trop rôties. Épluchez quelques oignons (dans la proportion de la moitié d'un par personne), coupez-les en deux, supprimez-en les deux bouts de la tête et de la queue, puis coupez chaque moitié par petits morceaux, qui devront avoir la forme d'un croissant ; mettez ces oignons dans une poêle, avec un assez fort morceau de beurre relativement à la quantité de gigot ; sautez-les sur un feu modéré jusqu'à ce qu'ils commencent de roussir un peu, puis mettez-y le gigot, sautez-le avec les oignons, salez-le, mettez-y une pincée de poivre, sautez-le de nouveau, et de temps à autre, jusqu'à ce qu'il soit bien chaud : alors ajoutez-y un petit morceau de beurre, une pincée de persil haché et un filet de vinaigre, et servez votre émincé.

**Hachis de gigot.** — Épluchez parfaitement votre desserte de gigot, supprimez-en les os, les peaux et les parties calcinées ou trop rôties, et hachez bien fin tout ce qui est bon; hachez des oignons, dont la quantité doit représenter à peu près le dixième de celle du hachis, lavez-les et tordez-les dans un torchon pour en exprimer l'eau, mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, proportionne avec ce que vous avez de hachis; passez-les sur le feu très-doucement, et remuez-les jusqu'à ce qu'ils commencent à roussir (sans noircir, bien entendu) : alors jetez dessus un

peu de farine, remuez-les avec une cuiller, laissez-les cuire deux ou trois minutes, puis versez-y du jus ou du bouillon, ce qu'il en faut pour qu'étant lié par la farine, il forme une sauce un peu épaisse. (Si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y de l'eau et un peu de vin blanc.) Remuez votre sauce pendant que vous la mouillez et jusqu'à ce qu'elle bouille; alors retirez-les un peu sur le coin du fourneau et laissez-les cuire doucement pendant une demi-heure; pendant ce temps-là, mettez votre hachis dans une autre casserole, et lorsque la sauce est prête, versez-la dessus en la mélangeant bien avec la cuiller; ne mettez que juste ce qu'il en faut pour détremper votre hachis qui doit être un peu épais. Faites ensuite chauffer votre hachis, tout doucement et presque sans bouillir, avec feu dessus et dessous; lorsqu'il est bien chaud, versez-le dans un plat et garnissez-le, si vous voulez, de quelques croûtons de pain frits au beurre ou à l'huile. (Voyez l'article *Croûtons de pain*, à la première série.)

Vous pourrez mettre sur ce hachis des œufs pochés (voyez cet article à la douzième série); lorsque les œufs seront dressés sur le hachis, vous verserez un peu de jus dessus et vous supprimerez les croûtons. Ainsi servi, ce hachis s'appelle : *Hachis à la polonaise.*

**Gigot braisé au jus.** — Tâchez d'avoir un gigot dans les conditions décrites pour le gigot rôti à la broche, parez-le comme celui-ci et désossez-le jusqu'à la jointure du genou, où vous avez fait une incision, lardez-le, si vous voulez, de six ou huit gros lardons; assaisonnez-le intérieurement et très-légèrement de sel et poivre, ficelez-le en croix pour qu'il ne s'écarte pas en cuisant. Foncez une braisière ou une grande casserole avec quelques débris de lard, deux oignons et deux carottes émincés, mettez-y un bouquet de persil; posez votre gigot sur ces légumes, mettez-y un peu de sel et un demi-verre d'eau. Ajoutez-y les os et les parures du gigot, posez la casserole sur le feu, couvrez-la et laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite et que les légu-

mes commencent de prendre à la casserole; ayez soin de ne pas les laisser brûler. Alors mouillez votre gigot, sans qu'il y baigne entièrement, avec du jus ou du bouillon, ajoutez-y un peu de caramel pour colorer légèrement le jus. (Si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y la même quantité d'eau avec un demi-verre de vin blanc et salez un peu plus.) Faites bouillir, puis couvrez la casserole, mettez un peu de braise sur le couvercle et laissez cuire ainsi, et tout doucement, votre gigot pendant près de trois heures (pour un gigot de 2 à 3 kilogrammes); tournez-le souvent pendant sa cuisson et, de temps à autre, renouvelez le feu du couvercle; lorsque votre gigot est cuit, égouttez-le sur un plat, déficelez-le, dressez-le sur un autre, passez son jus, faites-le réduire, s'il y en a de trop, et versez-le sur votre gigot.

Vous pourrez servir les gigots cuits ainsi avec toutes espèces de sauces ou de purées, vous les mettrez sous le gigot ou dans un bol pour être servies à part et, tout en vous conformant, pour la préparation de ces purées, à la description de chacun de leurs articles, vous y ajouterez toujours un peu de jus du gigot et, après l'avoir dressé lui-même, vous en verserez aussi un peu dessus.

**Gigot braisé au riz.** — Faites blanchir environ 300 grammes de riz (voyez-en la manière à la première série). Lorsqu'il est blanchi et rafraîchi, versez-le dans une passoire et laissez-le égoutter.

Parez et désossez votre gigot comme il est dit pour le précédent; ne le lardez pas, mais ficelez-le de même, puis mettez-le dans une casserole ou braisière, avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf ou l'équivalent de bonne graisse et un demi-verre d'eau; couvrez la casserole, posez-la sur le feu et laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite : alors faites aller votre gigot très-doucement, mettez un peu de feu sur le couvercle de la casserole; tournez souvent le gigot, qui doit rissoler dans sa graisse, mettez-y de temps à autre une cuillerée d'eau pour

qu'il ne brûle pas; lorsqu'il a pris une belle couleur des deux côtés, tournez-le du bon côté et mouillez-le jusqu'à la moitié de son épaisseur, à peu près, avec du bouillon ou du jus, ou même avec de l'eau; assaisonnez-le en conséquence de sel et de poivre, ajoutez-y un gros oignon, piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil. Recouvrez la casserole et laissez cuire tout doucement le gigot, pendant au moins trois heures, avec feu dessus et dessous. Renouvelez, de temps à autre, la braise du couvercle et arrosez le gigot avec son jus. Lorsqu'il est aux trois quarts cuit, c'est-à-dire deux heures un quart après qu'il a commencé de bouillir, retirez-en l'oignon, la carotte et le bouquet de persil, et mettez-y le riz; ajoutez-y assez d'eau chaude pour qu'il y en ait le double du volume du riz, laissez bouillir, puis mettez la casserole sur le coin du fourneau, et laissez s'achever la cuisson du gigot et du riz doucement et presque sans bouillir.

Lorsque tout est cuit, et au moment de servir, retirez le gigot, déficelez-le, dégraissez le riz; s'il est trop épais, mettez-y un peu de jus ou d'eau chaude, remuez-le doucement pour ne pas l'écraser, goûtez s'il est bon, mettez-en une partie dans un plat, posez le gigot dessus et servez le reste dans un bol.

**Gigot à l'eau,** GARNI DE LÉGUMES. — Parez, désossez et lardez ce gigot comme il est dit à l'article *Gigot braisé au jus*, ficelez-le aussi en croix pour qu'il ne se déforme pas à la cuisson.

Epluchez six gros oignons, cinq grosses carottes, coupez es carottes par morceaux égaux de la grosseur d'une noix, pelez cinq ou six grosses pommes de terre, coupez-les de la grosseur des morceaux de carottes et arrondissez un peu chaque morceau; mettez tous ces légumes dans l'eau, puis mettez votre gigot dans une marmite ou dans une grande casserole; mouillez-le avec de l'eau bouillante, en quantité suffisante pour qu'il y baigne, mettez-le de suite au feu, gar-

nissez-le d'un gros oignon, piqué de deux clous de girofle, d'une carotte coupée en deux et d'un fort bouquet de persil; assaisonnez-le d'une pincée de gros sel, couvrez la casserole et laissez-le cuire pendant trois ou quatre heures, selon sa grosseur. Lorsqu'il est à peu près à moitié cuit, tournez-le, mettez-y les carottes et les oignons, puis laissez achever la cuisson. Lorsque le gigot est cuit, tournez-le de nouveau; à ce moment, le jus doit être presque tout réduit. S'il ne l'était pas, il faudrait le faire réduire à grand feu; alors ôtez votre gigot, tenez-le chaudement dans un autre vase, et mettez vos pommes de terre dans le jus; douze à quinze minutes suffisent pour leur cuisson. Ne les laissez pas trop cuire pour qu'elles ne s'écrasent pas, et, au moment de les servir, déficelez le gigot, dressez-le sur un plat, sortez vos pommes de terre les unes après les autres, ainsi que les oignons; ne les écrasez pas, mettez-les autour du gigot, puis les carottes, supprimez l'oignon piqué de clous de girofle et le bouquet garni; faites encore réduire le jus, s'il y en a de trop, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel et passez-le sur votre gigot, auquel vous mettrez une papillote.

**Gigot à la portière.** — Pelez une dizaine d'oignons moyens, ne les écorchez pas pour qu'ils se maintiennent bien entiers en cuisant. Pelez cinq ou six grosses carottes et coupez-les par morceaux d'égale grosseur, gros comme une grosse noix. Coupez en dix morceaux égaux environ 500 grammes de lard maigre de poitrine, dont vous aurez enlevé la couenne; cela fait, parez, désossez et lardez votre gigot comme il est dit à l'article *Gigot braisé au jus;* ensuite mettez-le dans une grande casserole avec le lard et les légumes que vous avez épluchés, ajoutez-y deux gousses d'ail et un fort bouquet de persil, mouillez-le, jusqu'à sa hauteur, avec du jus ou du bouillon, sinon avec de l'eau; alors salez-le un peu, mettez-y une pincée de poivre. Couvrez la casserole, faites bouillir, puis retirez votre gigot sur le bord du fourneau, mettez un peu de cendres et de feu sur le couvercle, et

laissez-le cuire doucement pendant trois ou quatre heures, avec feu dessus et dessous; tournez-le de temps à autre sans écraser les légumes; renouvelez le feu du couvercle, et, lorsque votre gigot est cuit, retirez-le de la casserole, déficelez-le, dressez-le sur un plat, rangez autour les légumes et le lard, supprimez le bouquet de persil, colorez légèrement le jus avec une goutte de caramel, faites-le réduire à grand feu, s'il y en a de trop, puis passez-le et versez-le sur le gigot, auquel vous mettrez une papillote.

**Gigot à la paysanne.** — Pelez douze ou quinze grosses pommes de terre jaunes, lavez-les et coupez-les par lames ni trop minces ni trop grosses, mettez-les dans une rôtissoire ou dans un plat très-creux et qui puisse aller au feu; assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les pour que l'assaisonnement s'étende sur tous les morceaux, mouillez-les avec assez d'eau pour qu'elles y baignent tout juste, coupez le manche du gigot un peu au-dessous de la jointure du jarret, supprimez une partie de sa graisse et le nerf qui s'y trouve, battez le gigot avec le plat du couperet, mettez deux gousses d'ail dans la poche du manche, piquez-en deux ou trois dans l'intérieur du gigot, assaisonnez-le de sel et poivre, mettez-le sur les pommes de terre, arrosez-le de deux ou trois cuillerées de bonne graisse, et envoyez-le cuire au four du boulanger ou du pâtissier, si vous n'avez pas de four chez vous; ayez soin de recommander qu'on le tourne et qu'on ne le laisse pas trop cuire. Une heure et demie de cuisson suffit.

Il est bon, pour conserver à ce gigot le cachet qui le distingue, de le servir dans le plat où il a cuit.

Je n'ai indiqué et décrit que les manières de préparer et de faire cuire les gigots entiers; mais les personnes qui n'en feraient cuire qu'une portion procéderont, malgré cela, de la même manière, seulement elles proportionneront les quantités d'assaisonnement et le laps de temps pour la cuisson à la grosseur du morceau.

**Épaule de mouton rôtie.** — Quand vous voudrez

manger une épaule de mouton rôtie, choisissez-la bien couverte et bien grasse, coupez le bout de l'os du manche et faites-la cuire à la broche ou au four avec les mêmes précautions que pour le gigot (voyez l'article *Gigot rôti*), et, comme lui, vous pourrez la servir avec le jus seulement, ou avec toutes espèces de purées.

**Épaule de mouton braisée au jus.** — Faites désosser cette épaule par le boucher, ou désossez-la vous-même de la manière suivante. Posez l'épaule de mouton à l'envers sur la table, fendez-la tout le long de l'os qui se trouve au milieu et que l'on nomme la palette, glissez le couteau des deux côtés de cette fente entre l'os et la chair, détachez-en bien la chair autour et dessous, puis, arrivant à la jointure de l'os de la jambe, coupez le nerf qui y retient celui de la palette et arrachez-la; coupez ensuite le petit bout de l'os du manche, piquez intérieurement l'épaule avec quelques lardons que vous enfoncerez par-ci par-là, mais sans percer la peau; assaisonnez-la d'un peu de sel et de poivre, semez-y une pincée de persil haché, puis roulez-la en commençant du côté le plus épais, serrez-la fortement et, pour qu'elle conserve cette forme, ficelez-la dans toute la longueur. Cette opération terminée, faites cuire cette épaule comme il est dit pour l'article *Gigot braisé au jus ;* seulement vous ne la laisserez cuire qu'une heure et demie, à moins qu'elle ne soit très-grosse, et vous la servirez aussi comme il est dit pour le gigot, soit avec son jus ou telle purée qu'il vous plaira.

**Épaule braisée aux légumes.** — Faites désosser ou désossez vous-même cette épaule comme il est dit dans l'article précédent, et, lorsqu'elle est désossée et ficelée, faites-la cuire comme le *Gigot braisé au jus*, mais donnez-lui seulement une heure et demie ou deux heures de cuisson. Pendant que l'épaule cuit, épluchez une trentaine de petits oignons, et coupez et pelez une vingtaine de petits morceaux de carottes de la grosseur d'une noix, et, lorsque l'épaule est à peu près à moitié cuite, c'est-à-dire environ une heure

après qu'elle est au feu, retirez-la un instant de la casserole, passez son jus au tamis, essuyez ou lavez la même casserole, remettez-y le jus, l'épaule, les carottes et les oignons, voyez s'il y a assez de jus pour y cuire ces légumes ; sinon ajoutez-en un peu, ou une goutte d'eau ; remettez au feu et laissez achever la cuisson ; continuez de mettre un peu de feu sur le couvercle de la casserole et d'arroser de temps à autre l'épaule, afin qu'elle prenne une belle couleur. Lorsqu'elle est cuite, égouttez-la, déficelez-la et dressez-la dans un plat, tenez-la chaudement et versez dans vos légumes une cuillerée ou deux de bavaroise (voyez cet article à la première série); cela donnera à votre jus la consistance d'une sauce. Remuez-la un peu, mettez-y une goutte de caramel, si elle n'a pas assez de couleur, laissez-la cuire quelques minutes, goûtez si elle est bien assaisonnée et versez-la sur l'épaule dont vous garnirez le tour avec les oignons et les carottes.

**Épaule de mouton aux pommes de terre.** — Coupez le bout de l'os de l'épaule, battez-la avec le plat du couperet, et préparez ensuite et assaisonnez les pommes de terre et l'épaule de la même manière que le *Gigot à la paysanne* (voyez cet article), et faites-la cuire de même.

**Épaule de mouton en ragoût.** — Voyez l'article *Ragoût de mouton* et procédez de même qu'il y est dit.

**Filets** OU CARBONADES DE MOUTON. — Le filet ou carbonade de mouton est le morceau qui se trouve entre le carré et le gigot, et, bien que dans les descriptions qui suivent il ne soit question que de ce morceau, vous n'en pourrez pas moins préparer de la même manière toute autre partie du mouton.

**Filet de mouton braisé au jus.** — Désossez votre filet de la manière suivante. Faites glisser la lame du couteau entre la chair et l'os où se trouve la moelle, détachez-en la chair jusqu'aux os des côtes, tournez ensuite votre filet et faites-en autant de ce côté, mais prenez garde de détacher le

filet mignon qui s'y trouve, votre os de l'échine se trouvant ainsi détaché des deux côtés, achevez de l'enlever tout à fait, puis détachez entièrement la peau qui couvre le filet, enlevez-la et coupez le bout nerveux qui se trouve à l'extrémité.

Votre filet étant ainsi disposé, battez-le légèrement avec le plat du couperet, assaisonnez-le ensuite d'un peu de sel et de poivre, pliez-le en deux dans la longueur et ficelez-le pour qu'il conserve cette forme en cuisant; foncez ensuite une casserole avec quelques débris de lard, un oignon et une carotte émincés, posez votre filet sur ces légumes, mettez autour tous vos débris de viande, ajoutez-y un bouquet de persil, assaisonnez-le de très-peu de gros sel, mettez-y deux ou trois cuillerées d'eau, couvrez la casserole, posez-la sur le feu et laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite et que les oignons et les carottes commencent de prendre à la casserole : prenez garde de ne pas les laisser brûler. Alors versez-y une cuillerée à pot de bouillon ou la même quantité d'eau, mettez-y une goutte de caramel pour colorer légèrement le jus, faites bouillir, puis retirez la casserole sur le bord du fourneau, couvrez-la, mettez un peu de feu et de cendre chaudes sur le couvercle et laissez cuire votre filet doucement et en mijotant pendant à peu près une heure ou une heure et demie, selon sa grosseur, arrosez-le souvent avec son jus et de temps à autre renouvelez le feu du couvercle; tâchez, au moyen de toutes ces précautions, de lui faire prendre une belle couleur. Lorsque votre filet est cuit, égouttez-le, déficelez-le et dressez-le dans un plat; s'il reste encore beaucoup de jus dans la casserole, faites-le réduire, de manière qu'il n'en reste que juste ce qu'il faut pour saucer le filet, passez-le ensuite au tamis et versez-le sur le filet.

De même que le gigot braisé au jus, vous pourrez servir ce filet avec toutes espèces de purées ou de sauces, telles que de la sauce tomate, de l'oseille, de la chicorée, etc., etc., en vous conformant, pour la préparation de ces sauces ou purées, à la description qui en est faite pour tous ces articles à la deuxième

série. Vous vous servirez pour leur accommodage d'une partie du jus de votre filet, lorsqu'il y en aura assez, et vous en verserez toujours un peu sur le filet pour le glacer.

**Filet de mouton braisé aux légumes.** — Épluchez une trentaine de petits oignons, coupez et pelez proprement autant de petits morceaux de carottes, puis faites cuire ce filet comme le précédent. Lorsqu'il est à peu près à moitié cuit, c'est-à-dire environ trois quarts d'heure après qu'il est au feu, retirez-le un instant de la casserole, passez son jus au tamis, et remettez-le ensuite avec le filet dans la casserole, que vous aurez eu soin de nettoyer; ajoutez-y les oignons et les carottes. S'il n'y avait pas assez de jus pour que ces légumes y puissent cuire, ajoutez-en un peu, ou simplement un peu d'eau chaude, couvrez la casserole, remettez un peu de braise chaude sur le couvercle et laissez achever doucement la cuisson. Lorsque la viande et les légumes sont cuits, dressez votre filet dans un plat, retirez-en la ficelle, dressez les carottes et les oignons autour; si vous avez trop de jus, faites-le réduire un peu, et versez-le sur le filet.

**Filet de mouton aux navets.** — Préparez une quarantaine (plus ou moins) de morceaux de navets, comme il est dit à l'article *Navets pour garniture* (voyez à la deuxième série), mais ne les faites pas cuire; préparez ensuite et faites cuire votre filet de mouton comme il est dit à l'article *Filet de mouton braisé au jus*. Pendant qu'il cuit, sautez vos navets dans une casserole avec un petit morceau de beurre ou un peu de bonne graisse et une pincée de sucre en poudre, laissez-les rissoler doucement et, lorsqu'ils ont une belle couleur, égouttez-les dans une assiette. Quand votre filet est à peu près à moitié cuit, sortez-le un instant de la casserole, passez son jus au tamis, puis remettez-le avec le filet dans la casserole, que vous aurez préalablement nettoyée; ajoutez-y les navets, remettez un peu de feu sur le couvercle de la casserole, et laissez doucement s'achever la cuisson. Lorsque la

viande et les légumes sont cuits, dressez le filet dans un plat, ôtez-en la ficelle et tenez le chaudement; ajoutez deux ou trois cuillerées d'eau chaude, ou mieux de bouillon ou de jus, à celui où sont vos navets, faites-le bouillir et versez dedans une ou deux cuillerées seulement de bavaroise (voyez cet article à la première série), pour le lier un peu et lui donner la consistance de sauce; laissez bouillir cette sauce cinq à six minutes, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel si elle en a besoin, goûtez si elle est assez assaisonnée, mettez les navets autour du filet, et versez la sauce dessus.

**Filet de mouton à l'étouffade,** dit A LA CASSEROLE. — Désossez votre filet comme il est indiqué à l'article *Filet de mouton braisé au jus*, et ficelez-le de même. Mettez-le ensuite dans une casserole avec deux ou trois cuillerées à bouche d'eau, gros de beurre comme la moitié d'un œuf ou l'équivalent de bonne graisse, un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en deux, un bouquet de persil et une légère pincée de gros sel; mettez la casserole sur le feu, couvrez-la et laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite: alors, mettez la casserole sur un feu moins vif, et un peu de braise chaude sur le couvercle, et laissez cuire votre filet tout doucement; versez-y de temps à autre une goutte d'eau pour que la graisse ne brûle pas, tournez-le souvent, et renouvelez la braise du couvercle; tâchez que votre filet ait une belle couleur, et quand il est cuit, dressez-le dans un plat, ôtez la ficelle et passez le jus dessus. S'il arrivait qu'il n'y eût que de la graisse, il faudrait en ôter un peu et y mettre une ou deux cuillerées de jus ou de bouillon; mais si vous n'aviez ni l'un ni l'autre, vous y mettriez un peu d'eau seulement, vous la feriez bouillir et, avant de verser ce jus sur votre filet, vous vous assureriez qu'il est assez salé.

**Filet de mouton au riz.** —Faites blanchir deux cents grammes de riz, et égouttez-le (voyez *Manière de blanchir*

*le riz* à la première série). Désossez votre filet et faites-le cuire comme le précédent. Lorsqu'il est à moitié cuit, c'est-à-dire après trois quarts d'heure à peu près de cuisson, retirez-le de la casserole, ainsi que l'oignon et le bouquet de persil, mettez-y le riz; mouillez-le le double de son volume avec de l'eau chaude, remuez-le avec une cuiller de bois, salez-le légèrement et mettez le filet dessus. Couvrez la casserole et laissez cuire pour ainsi dire sans bouillir pendant trente à quarante minutes. Si votre riz se trouvait trop épais, vous y mettriez un peu d'eau ou de bouillon, et, au moment de servir, vous mettrez le riz dans un plat et le filet dessus, après l'avoir déficelé.

**Filet de mouton aux oignons.** — Épluchez quatre ou cinq gros oignons, coupez-les en deux, supprimez le bout de la tête et de la queue, coupez chaque moitié par petits morceaux minces; désossez et ficelez votre filet de mouton comme il est dit à l'article *Filet de mouton braisé au jus.* Faites-le rissoler légèrement dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf; lorsqu'il a un peu de couleur, retirez-le de la casserole et mettez-y les oignons, passez-les un peu dans cette graisse en les tournant avec une cuiller, pour qu'ils ne brûlent pas, ne leur laissez pas prendre beaucoup de couleur, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, remuez-les, assaisonnez-les de sel et de poivre et mouillez-les avec une cuillerée à pot d'eau chaude. Mettez ensuite votre filet avec les oignons, couvrez la casserole, mettez un peu de braise rouge sur le couvercle, et laissez cuire doucement avec feu dessus et dessous, pendant une heure ou une heure et demie ; tournez votre filet une fois ou deux, pendant sa cuisson, et renouvelez la braise de temps à autre. Lorsque le filet est cuit, égouttez-le, déficelez-le, goûtez si les oignons sont bons, versez-les dans un plat et mettez le filet dessus.

**Filet de mouton en ragoût.** — Voyez l'article *Ragoût de mouton,* et procédez comme il y est dit.

Dans toutes les descriptions que j'ai données pour les différentes préparations des filets de mouton, j'ai toujours dit de désosser le filet. Cela n'est pas cependant indispensable; vous pourrez donc les faire cuire sans les désosser, mais il faudra toujours enlever la peau et la partie nerveuse, comme aussi il faudra donner deux ou trois coups de couperet sur l'os, de manière à le couper en dedans, sans arriver jusqu'à la chair de l'autre côté : si cet os n'était pas coupé ainsi, votre filet se racornirait en cuisant et aurait conséquemment fort mauvaise façon.

**Côtelettes de mouton,** MANIÈRE DE LES TAILLER.—Enlever d'abord la peau, qui couvre la chair du carré de mouton, coupez les côtelettes par chaque côte, si elles sont assez grosses; sans cela, vous en prendriez deux dont vous supprimeriez un os. (Les côtelettes doivent avoir au moins trois centimètres d'épaisseur avant d'être aplaties.) Supprimez l'os et le nerf qui se trouve au bas de la noix (ou filet); pour cela, faites glisser le couteau entre cet os et la chair, jusqu'à la rencontre de l'os formant la côte, qui est l'endroit où vous devez couper l'autre, supprimez la chair du bout de la côtelette, en laissant l'os à découvert, pour former le manche de la côtelette; grattez bien cet os, pour qu'il n'y reste nulles traces de chair, puis aplatissez légèrement vos côtelettes en frappant légèrement dessus avec le plat du couperet, parez-les ensuite, c'est-à-dire coupez les peaux ou les chairs qui seraient déchiquetées et qui déformeraient la côtelette, qui doit être arrondie du côté de la noix et se terminer en forme allongée jusqu'à l'os du manche, que vous couperez de manière à ne lui laisser que deux centimètres à deux centimètres et demi de longueur.

**Côtelettes de mouton grillées au naturel.**— Assaisonnez vos côtelettes de sel et de poivre, mettez-les sur un gril bien propre et faites-les cuire à feu modéré; surveillez-les pendant leur cuisson et, lorsque vous verrez

que le jus se montre à la surface, tournez-les prestement. Quand il en fait autant de l'autre côté, vos côtelettes sont assez cuites ; ôtez-les de suite du feu, dressez-les en couronne dans un plat, et servez-les avec ou sans cornichons dans le milieu.

**Côtelettes sautées au naturel.** — Lorsque vous ne pourrez pas faire griller vos côtelettes, vous les ferez cuire de la manière suivante, et, en le faisant avec soin, vous en obtiendrez presque un aussi bon résultat, surtout pour les côtelettes que vous voudrez servir avec une garniture.

Assaisonnez vos côtelettes, mettez-les ensuite sur un plafond ou dans une poêle avec un morceau de beurre ou de la graisse, posez-les sur le feu et faites-les cuire vivement, tournez-les souvent pendant leur cuisson, et lorsque vous les sentirez fermes au toucher, c'est qu'elles sont cuites; retirez-les du feu et servez-les avec ou sans garniture.

Ainsi que j'en donne des exemples dans quelques-uns des articles qui suivent, vous pourrez servir les côtelettes de mouton grillées ou sautées avec toutes espèces de sauces ou de garnitures, en vous conformant, pour la préparation de ces dernières, aux descriptions de chacun de leurs articles. (Voyez, à la deuxième série, les *sauces*, *purées* et *garnitures*.)

**Côtelettes de mouton panées.** — Assaisonnez vos côtelettes de sel et poivre, frottez-les d'huile des deux côtés et trempez-les dans la chapelure, appuyez un peu dessus avec la main, puis faites-les cuire sur le gril, comme les côtelettes grillées au naturel ; vous les ferez cuire à feu très-modéré pour que la chapelure ne brûle pas, et vous connaîtrez qu'elles sont cuites lorsqu'en appuyant le doigt dessus vous les sentirez fermes des deux côtés ; vous les servirez sèches ou avec un peu de bon jus dessous.

**Côtelettes de mouton à la jardinière.** — Faites une jardinière à brun ou à blanc et en proportion du nombre

de côtelettes que vous avez à servir; lorsqu'elle est prête, faites griller ou sauter ces côtelettes, comme il est dit dans les deux premiers articles des côtelettes de mouton. Lorsqu'elles sont cuites, mettez la jardinière dans un plat et servez les côtelettes dessus. (Voyez à la deuxième série les articles *Jardinière à brun, Jardinière à blanc.*)

**Côtelettes de mouton sauce tomate.** — Faites une sauce tomate, en proportion du nombre de vos côtelettes (voyez la manière de la faire à la deuxième série). Lorsqu'elle est prête, faites griller ou sauter vos côtelettes, comme il est dit aux deux premiers articles des *Côtelettes de mouton;* quand elles sont cuites, dressez vos côtelettes en couronne et versez la sauce dans le milieu.

**Côtelettes de mouton aux pointes d'asperges.** — Préparez vos pointes d'asperges comme il est dit à l'article *Pointes d'asperges pour garniture* (voyez à la deuxième série). Lorsqu'elles sont cuites, sautez-les bouillantes dans une casserole, avec un morceau de beurre et une pincée de sucre en poudre; jetez dessus une petite cuillerée à bouche de farine (pour une botte d'asperges), sautez-les de nouveau et versez-y quatre ou cinq cuillerées de jus, assaisonnez-les de sel et de poivre, mettez-y gros de beurre comme une noix, sautez-les jusqu'à ce que le beurre soit fondu et servez-vous-en, ou bien encore accommodez vos pointes d'asperges de la manière suivante : Faites-les cuire comme les précédentes; lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et sautez-les bouillantes dans une casserole, avec gros de beurre comme un œuf (pour une botte de pointes), une pincée de sel et une de sucre en poudre, sautez-les une fois ou deux, mettez-y une cuillerée à café de farine, sautez-les encore, puis mouillez-les avec quatre ou cinq cuillerées de bouillon blanc ou de lait; laissez-leur jeter un bouillon et retirez-les du feu, liez-les avec deux jaunes d'œufs, sautez-les bien, ajoutez-y gros de beurre comme une noix, faites-le fondre en les sautant et tenez-les chaudement; puis assaison-

nez vos côtelettes faites-les griller ou sauter (voyez-en la manière aux deux premiers articles des *Côtelettes*). Lorsqu'elles sont cuites, dressez-les en couronne, mettez-les pointes d'asperges au milieu, et servez.

**Côtelettes de mouton à la minute.** — Assaisonnez vos côtelettes de sel et de poivre, mettez-les dans une casserole plate dite *sautoir*, ou sur un plafond avec un morceau de beurre proportionné au nombre de côtelettes, faites-les cuire à feu modéré, tournez-les souvent. Lorsqu'elles sont cuites, ce dont vous serez assuré si, en appuyant légèrement le doigt dessus, vous les sentez un peu fermes des deux côtés; retirez-les de la casserole, dressez-les en couronne sur un plat et tenez-les chaudement, mettez dans le beurre où elles ont cuit une cuillerée à bouche de jus ou de bouillon par chaque côtelette, faites-le réduire un peu; ensuite retirez-le du feu, mettez-y un morceau de beurre frais dans la proportion de la grosseur d'une noisette par côtelette, faites fondre ce beurre dans le jus, sans le mettre au feu, rien qu'en le remuant avec une cuiller, et saucez-en vos côtelettes.

**Côtelettes de mouton à la Soubise.** — Coupez des petits lardons d'environ un centimètre et demi de longueur sur cinq ou six millimètres d'épaisseur en carré; enfoncez-en, au moyen d'une lardoire, cinq ou six dans la noix de chaque côtelette en la traversant de part en part. Vos côtelettes étant ainsi lardées, mettez-les dans une assiette, et faites une soubise ou purée d'oignons dont la quantité doit dépendre de celle des côtelettes. (Voyez la manière de la faire à l'article *Soubise ou purée d'oignons*, à la deuxième série.) Lorsqu'elle est faite, mettez vos côtelettes dans une casserole ou sur un plafond, avec un morceau de beurre, assaisonnez-les de sel et de poivre, et faites-les cuire comme les précédentes; quand elles sont cuites, dressez-les en couronne sur un plat, versez la soubise dans le milieu et la sauce sur vos côtelettes.

Si vous le préférez, au lieu de faire sauter vos côtelettes, vous pourrez-les faire griller, mais alors vous ne les larderez pas.

**Côtelettes de mouton aux oignons.** — Voyez l'article *Filet de mouton aux oignons*. Faites-les un peu rissoler, comme il est dit pour le filet ; ensuite ôtez-les, passez les oignons, et enfin finissez vos côtelettes, de même que le filet.

**Côtelettes à la sauce piquante.** — Faites une sauce piquante en quantité proportionnée à celle des côtelettes. Quand votre sauce est prête, faites griller ou sauter vos côtelettes, et lorsqu'elles sont cuites, dressez-les en couronne et versez votre sauce piquante dans le milieu; mettez, si vous voulez, quelques ronds de cornichons autour du plat.

Autre manière. — En supposant que vous ayez six côtelettes, assaisonnez-les de sel et de poivre, mettez-les dans une casserole plate ou dans une poêle, avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-les cuire comme il est dit à l'article *Côtelettes de mouton sautées au naturel*. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, dressez-les dans un plat et tenez-les au chaud; mettez dans le beurre d'où vous les avez ôtées deux échalottes hachées et cinq ou six champignons bien lavés et hachés aussi très-fin ; passez-les deux minutes sur le feu, en les tournant avec une cuiller de bois, mettez-y ensuite une cuillerée à bouche de farine, que vous y mêlerez bien, puis versez-y une petite cuillerée à pot de jus ou de bouillon et une forte cuillerée de vinaigre; si vous n'avez pas de jus ni de bouillon, vous y mettrez seulement la même quantité d'eau, mais vous y ajouterez un peu de sel fin. Remuez cette sauce et laissez-la bouillir cinq ou six minutes sur le feu, mettez-y une goutte de caramel pour la colorer un peu, ajoutez-y ensuite un gros cornichon et une pincée de persil hachés, et un morceau de beurre gros comme une

noix ; faites-le fondre en l'y remuant, mélangez bien le tout, goûtez votre sauce et versez-la sur les côtelettes.

Vous aurez soin avant de faire cuire vos côtelettes, de hacher les échalottes, les champignons, les cornichons et le persil afin de ne pas donner aux côtelettes le temps de se refroidir, ce qui arriverait infailliblement si vous ne le faisiez qu'après qu'elles seraient dressées; comme aussi, quand vous n'aurez pas de champignons, vous vous en passerez, sans pour cela rien changer à la manière d'opérer : vous ajouterez seulement une cuillerée à bouche de chapelure, que vous mettrez en même temps que les cornichons.

**Côtelettes de mouton à la poêle.** — Pour quatre côtelettes, faites fondre dans une poêle gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y les côtelettes assaisonnées de sel et poivre; faites-les cuire à feu modéré, tournez-les souvent et, lorsqu'elles sont fermes au toucher des deux côtés, égouttez-les, dressez-les sur un plat et tenez-les chaudement. Mettez dans la poêle l'équivalent d'un demi-verre de jus ou de bouillon; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, la même quantité d'eau et de vin blanc, moitié l'un, moitié l'autre; laissez réduire ce jus de moitié, puis mettez-y gros de beurre frais comme la moitié d'un œuf, faites-le fondre rien qu'en le remuant avec une cuiller sans le mettre sur le feu, ajoutez-y une pincée de persil haché et versez cette sauce sur vos côtelettes.

**Poitrines de mouton grillées.** — Coupez le bout de chaque poitrine, qui n'est que de la peau, ainsi que la partie la plus saillante de l'os de la poitrine; si vous en avez deux, attachez-les ensemble de façon qu'elles ne se défassent pas en cuisant, et faites-les cuire dans votre pot-au-feu; sinon, mettez-les dans une marmite ou dans un pot avec assez d'eau pour qu'elles y baignent et un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil et une petite poignée de gros sel; faites bouillir, écumez, couvrez la marmite et laissez cuire doucement. Vous

reconnaîtrez que vos poitrines sont assez cuites lorsque les petits os s'en détacheront sans trop de difficulté : alors égouttez-les, enlevez-leur la grosse peau cornue qui se trouve dessus, retirez-en tous les os et, autant que possible, sans arracher la chair, parez-en le tour en coupant toutes les chairs pendantes ou déchiquetées, assaisonnez-les de sel et poivre, panez-les, c'est-à-dire passez-les des deux côtés dans de la chapelure en appuyant dessus avec la main, puis posez-les sur le gril et faites-les griller à feu très-doux pour que la chapelure ne brûle pas; arrosez-les de temps à autre avec quelques gouttes d'huile, lorsqu'elles ont une belle couleur d'un côté, tournez-les pour leur en faire faire autant de l'autre, puis dressez-les sur un plat et servez-les avec un bon jus dessous.

Vous pourrez également les servir avec une sauce rémoulade, une sauce piquante, ou avec de la purée de pommes de terre (voyez la description de ces trois articles à la deuxième série), ou seulement avec des cornichons et de la moutarde.

**Poitrines de mouton en ragoût.** — (Voyez l'article *Ragoût de mouton.*)

**Collets de mouton grillés.** — Coupez les mauvaises peaux et les parties noires et saignantes de vos collets de mouton, lavez-les bien à l'eau tiède, ficelez-les, puis faites-les cuire comme les poitrines de mouton grillées ; lorsqu'ils sont cuits, ôtez-en seulement les os les plus gros et qui peuvent facilement être arrachés, panez-les également comme les poitrines, et finissez de les préparer et servez-les de la même manière et avec les mêmes sauces ou purées.

**Collets de mouton en ragoût.** — (Voyez l'article *Ragoût de mouton.*)

**Ragoût de mouton aux pommes de terre.** — Épluchez la quantité de pommes de terre que vous jugerez convenable pour celle de la viande que vous avez; choisissez de préférence des pommes de terre longues; alors si elles ne

sont pas trop grosses et qu'elles soient à peu près toutes de la même grosseur, vous les laisserez entières, sinon, qu'elles soient longues ou rondes, vous les couperez par morceaux à peu près égaux et pas trop gros et les mettrez dans l'eau jusqu'à ce que vous les employiez.

Coupez votre viande par morceaux à peu près d'égale grosseur, que ce soit de la poitrine, du collet, de l'épaule ou de toute autre partie du mouton. Mettez-la dans une casserole avec un peu de graisse et une goutte d'eau (le quart d'un verre pour un kilog. de viande), mettez votre ragoût sur un feu vif, remuez-le souvent pour qu'il ne brûle pas; lorsque tous les morceaux sont légèrement rissolés, jetez dessus une ou deux cuillerées de farine, remuez-la avec le mouton, puis mouillez votre ragoût avec assez d'eau pour que non-seulement toute la viande puisse y baigner, mais encore les pommes de terre, que vous y mettrez plus tard. Tournez votre ragoût avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la sauce bouille, alors assaisonnez-le de sel et poivre, mettez-y deux ou trois oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux carottes coupées en morceaux et un fort bouquet de persil; colorez légèrement votre sauce avec une goutte de caramel, couvrez la casserole et laissez cuire doucement pendant au moins une heure et demie. Trois quarts d'heure après qu'il est au feu égouttez vos pommes de terre et mettez-les dedans, à ce moment il faut que la sauce de votre ragoût ne soit ni trop courte ni trop longue; il faut qu'il y ait seulement juste la quantité nécessaire pour que les pommes de terre puissent y cuire. S'il y en a de trop, ôtez-en sauf à en remettre plus tard si elle réduisait trop; s'il n'y en a pas assez, ajoutez-y un peu d'eau chaude, puis couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle et laissez achever la cuisson de votre ragoût tout doucement, mais en maintenant toujours un feu égal dessus comme dessous; lorsqu'il est cuit retirez l'oignon qui a le girofle et le bouquet de persil, goûtez s'il est bien assaisonné et servez-le sans trop remplir le plat.

Pour faire ce ragoût aux petits oignons, aux navets ou

aux petits pois, il suffit de remplacer les pommes de terre par un de ces légumes et de procéder en tout comme il est dit pour celui-ci. Cependant, il est nécessaire, pour celui aux navets de les faire roussir un peu avant de les mettre dans le ragoût : du reste, cela sera expliqué à son article.

**Ragoût de mouton aux navets.** — Coupez vos navets par morceaux à peu près égaux et de la grosseur d'une petite noix, arrondissez-en les coins pour leur donner une forme agréable.

Coupez et faites revenir votre ragoût comme il est dit pour celui qui précède, lorsqu'il est un peu rissolé, égouttez-le avec une écumoire et mettez vos navets dans la graisse d'où vous l'avez retiré, jetez dessus une cuillerée de sucre en poudre; passez-les dans cette graisse en les remuant avec une cuiller de bois, pour qu'ils ne brûlent pas; quand ils sont légèrement roussis, égouttez-les à leur tour et remettez votre ragoût à leur place : alors mettez la farine dans votre ragoût et finissez-le comme le précédent. Une demi-heure après mettez-y les navets, puis laissez achever la cuisson, en employant les mêmes procédés et les mêmes précautions que pour celui aux pommes de terre et lorsqu'il est cuit servez-le de même.

**Ragoût de mouton aux petits oignons.** — Procédez en tout pour faire ce ragoût comme il est dit à l'article *Ragoût de mouton aux pommes de terre*, et lorsqu'il est à peu près à moitié cuit, au lieu de pommes de terre, mettez-y les petits oignons que vous aurez épluchés d'avance et finissez de tout point votre ragoût comme celui aux pommes de terre. (Voyez cet article et l'observation qui l'accompagne.)

**Ragoût de mouton aux petits pois.** — Procédez pour ce ragoût comme il est dit à l'article *Ragoût de mouton aux pommes de terre,* à cette exception près qu'au lieu de ne mettre vos petits pois que trois quarts d'heure après que le ragoût cuit, vous les mettrez en même temps que l'assaisonne-

ment; pour le reste, vous procéderez absolument comme pour celui aux pommes de terre.

**Ragoût de mouton au riz.** — Si vous employez un demi-kilogramme de viande, faites blanchir 200 grammes de riz (voyez-en la manière à la première série); lorsqu'il est blanchi, laissez-le égoutter dans une passoire.

Coupez votre mouton par petits morceaux à peu près d'égale grosseur, mettez-le dans une casserole, avec gros de beurre comme une noix et trois ou quatre cuillerées d'eau, faites-le revenir sur un feu vif jusqu'à ce que les morceaux soient raidis, sans pour cela être rissolés; alors mouillez-le avec assez d'eau chaude pour qu'il y baigne grandement, assaisonnez votre ragoût de sel et poivre, mettez-y un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte et un bouquet de persil, couvrez la casserole et laissez-le cuire doucement. Trois quarts d'heure après, retirez l'oignon, la carotte et le bouquet de persil et mettez le riz dans votre ragoût; si le mouillement en était un peu court, ajoutez-y de l'eau chaude parce qu'il faut tenir compte de la capacité du riz, qui triplera presque en cuisant; cela fait, recouvrez la casserole et laissez cuire doucement encore au moins pendant quarante minutes. Lorsque votre ragoût est cuit, dégraissez-le un peu, goûtez s'il est bien assaisonné, et si votre riz est trop épais mettez-y un peu d'eau, laissez-le bouillir sans le remuer, puis dressez votre ragoût sur un plat et servez-le bouillant.

**Queues de mouton en hochepot.** — Pour six à huit queues de mouton, épluchez une trentaine de petits oignons et coupez et pelez proprement autant de petits morceaux de carottes.

Coupez le petit bout des queues, lavez-les bien et faites-les bouillir trois ou quatre minutes dans de l'eau, retirez-les ensuite, rafraîchissez-les à l'eau froide et égouttez-les. Coupez par morceaux de 2 ou 3 centimètres environ 200 grammes de lard maigre de poitrine, dont vous aurez ôté la couenne. Passez ce lard et les queues, ensemble, dans

une casserole, avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, remuez-les sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'un et l'autre aient pris un peu de couleur : alors mettez-y une forte cuillerée à bouche de farine, mélangez-la bien avec le lard et les queues, puis mouillez le tout d'une grande cuillerée à pot de jus ou de bouillon et d'un demi-verre de vin blanc, mettez-y une goutte de caramel et assaisonnez-la légèrement de sel et poivre; si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y seulement la même quantité d'eau, garnissez votre ragoût d'une carotte, d'un oignon piqué d'un clou de girofle et d'un bouquet garni; faites bouillir, couvrez la casserole et laissez cuire doucement; trois quarts d'heure après, mettez-y les carottes et les oignons et laissez achever le cuisson.

Lorsque les queues et les légumes sont cuits, égouttez d'abord les queues, dressez-les sur un plat, dégraissez la sauce, faites-la réduire si elle est un peu longue, mettez-y au contraire un peu de bouillon ou d'eau, si elle est trop épaisse, laissez-la bouillir un peu, puis dressez les légumes autour des queues, ajoutez-y le lard et versez la sauce dessus.

**Queues de mouton aux petits pois.** — Préparez et faites cuire ces queues comme les précédentes, à l'exception que vous mettrez un peu moins de lard; lorsqu'elles seront à peu près à moitié cuites, c'est-à-dire environ une demi-heure après qu'elles auront commencé de bouillir dans la sauce, mettez-y, au lieu des oignons et des carottes, un demi-litre de petits pois, puis laissez achever doucement la cuisson. Lorsque les petits pois et les queues sont cuits, dressez les queues dans un plat, supprimez la carotte, l'oignon et le bouquet, faites un peu réduire le jus des pois, s'il est trop long, goûtez s'ils sont bien assaisonnés et versez-les sur les queues.

**Queues de mouton aux oignons.** — Coupez le bout mince de chaque queue, lavez-les, puis faites-les blanchir à l'eau bouillante, égouttez-les, puis faites les cuire

ainsi que les oignons de la manière qu'il est dit à l'article *Filet de mouton aux oignons*. Lorsqu'elles sont cuites, goûtez si vos oignons sont bien assaisonnés, versez-les dans un plat, mettez les queues dessus et servez-les.

**Queues de mouton au riz.** — Pour six à huit queues de mouton, faites blanchir, rafraîchir et égoutter 200 grammes de riz (voyez *Manière de faire blanchir le riz*, à la première série); coupez le petit bout des queues, lavez-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante et égouttez-les, mettez-les ensuite dans une casserole, avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, passez-les un peu sur le feu dans ce beurre, remuez-les avec une cuiller de bois et, aussitôt qu'elles commencent à prendre un peu de couleur, versez-y une forte cuillerée à pot de bouillon ou d'eau chaude; si vous y mettez seulement de l'eau, salez un peu plus. Mettez-y un oignon, une carotte et un bouquet de persil, couvrez la casserole et laissez cuire doucement avec feu dessus et dessous; trois quarts d'heure après, retirez-en l'oignon, la carotte et le bouquet et mettez-y le riz, ajoutez-y du bouillon ou de l'eau chaude, de manière qu'il y en ait assez pour faire crever le riz, qui triplera presque son volume en cuisant; puis couvrez la casserole et laissez achever doucement la cuisson. Lorsque les queues sont cuites, dressez-les dans un plat; si le riz est trop épais, relâchez-le avec un peu de bouillon ou d'eau chaude, laissez-le bouillir une minute sans le remuer, puis goûtez s'il est bien assaisonné et versez-le sur les queues.

**Langues de mouton à la sauce piquante.** — Nettoyez et lavez bien six langues de mouton, coupez-leur le cornet et arrachez les deux petits os qui se trouvent de chaque côté. Faites bouillir de l'eau, mettez-y vos langues et, un instant après, sortez-en une, grattez-la avec la lame d'un couteau pour voir si la peau s'en détache facilement, sinon laissez-les un instant de plus, et, aussitôt que vous pouvez les nettoyer sans peine, ratissez-les de suite,

grattez-les bien, de manière qu'il n'y reste aucune trace de peau. Mettez-les ensuite dans une marmite, avec deux oignons dont un piqué de clous de girofle, une carotte coupée en deux, un bouquet de persil et quelques débris de lard (si vous en avez); ajoutez-y le quart d'un verre de vin blanc, mettez-y du gros sel et une pincée de poivre concassé, faites-les bouillir, puis couvrez la marmite et laissez-les cuire doucement pendant près de trois heures. Lorsque les langues sont cuites, retirez-les du feu, mais conservez-les chaudes; passez au tamis une partie du bouillon où elles ont cuit, dégraissez-le et servez-vous-en pour faire une sauce piquante (voyez l'article *Sauce piquante*, à la deuxième série). Quand votre sauce est faite, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel, laissez-la cuire pendant un quart d'heure avant d'y mettre les cornichons, puis dégraissez-la un peu. Au moment de servir, égouttez vos langues, fendez-les dans le milieu et rabattez les deux côtés pour leur donner la forme d'un cœur, dressez-les sur un plat, le petit bout de la langue au centre, et versez la sauce dessus.

Comme vous êtes obligé de vous servir de la cuisson des langues pour faire la sauce, vous devrez faire cuire vos langues assez tôt pour que la confection de la sauce ne soit pas la cause d'un retard.

**Langues de mouton aux oignons.** — Nettoyez et faites cuire six langues comme les précédentes. Pendant qu'elles cuisent, épluchez cinq gros oignons, coupez-les en deux, supprimez les deux bouts de la tige et de la tête, coupez chaque moitié par petites tranches minces, passez ensuite vos oignons sur le feu, dans une casserole, avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, assaisonnez-les de sel et poivre et remuez-les avec une cuiller de bois. Lorsqu'ils commencent à prendre un peu de couleur, jetez dedans une cuillerée à bouche de farine, mélangez-la bien aux oignons, puis mouillez-les avec une cuillerée à pot de la cuisson de vos langues; couvrez la casserole, mettez un peu de feu

sur le couvercle et laissez-les cuire doucement. Lorsque les langues et les oignons sont cuits, mettez une goutte de caramel dans les oignons, faites réduire leur jus, s'il y en a de trop, parce qu'ils doivent être à courte sauce, goûtez s'ils sont bien assaisonnés, égouttez les langues, fendez-les dans le milieu sans les couper entièrement, rabattez les deux côtés pour leur donner la forme d'un cœur, dressez-les sur un plat et versez les oignons dans le milieu.

**Cervelles de mouton.** — Les cervelles de mouton, quoique moins délicates et moins recherchées que celles de veau, n'en sont pas moins susceptibles d'être mangées avec plaisir, quand elles sont bien accommodées. On les prépare exactement de la même manière que les cervelles de veau; il est donc inutile de décrire de nouveau leur préparation, on se reportera à celle des cervelles de veau.

**Rognons de mouton à la brochette.** — Coupez le nerf qui tient aux rognons, ôtez-leur la peau; si vous ne pouviez l'enlever facilement, trempez-les un peu dans l'eau froide. Lorsque la peau est enlevée, fendez-les sur le dos sans les couper entièrement, ouvrez-les et embrochez-les par deux ou trois avec des petites brochettes d'argent ou de fer et même de bois, huilez-les un peu des deux côtés, assaisonnez-les de sel et de poivre; jetez dessus, des deux côtés, une ou deux pincées de chapelure, mettez-les sur un gril et faites-les cuire à bon feu. Quand ils sont raidis d'un côté, tournez-les, faites-les raidir de l'autre; puis, quand ils sont cuits, mettez-les dans un plat et laissez-leur les brochettes, si elles sont en argent; sinon retirez-les, mettez sur chaque rognon gros comme une noisette de maître-d'hôtel, faites-la fondre un peu et servez vos rognons.

**Rognons de mouton sautés avec ou sans champignons.** — Otez la peau de vos rognons, coupez-les en travers, par petits morceaux minces, et préparez-les

comme il est dit plus haut, à l'article *Rognons de veau sauté.*

**Rognons de mouton sautés au vin rouge.** — Enlevez la peau des rognons, coupez-les en travers, par petits morceaux, et faites-les cuire de la même manière que les *Rognons de bœuf sautés au vin rouge* (voyez cet article à la quatrième série).

**Rognons de mouton sautés au vin blanc.** — Otez la peau des rognons, coupez-les par morceaux minces et préparez-les comme il est dit aux articles *Rognons de bœuf sautés au vin blanc.* Comme il y a deux manières, choisissez celle que vous voudrez.

**Rognons de móuton sautés aux fines herbes** — En supposant six rognons, òtez-leur la peau, coupez-les en travers par morceaux minces, faites fondre dans une poêle gros de beurre comme un œuf; quand il commence à roussir, mettez-y vos rognons, assaisonnez-les de sel et de poivre, sautez-les sur un feu vif, et mettez-y deux échalottes hachées très-fin, et, lorsque vos rognons seront raidis légèrement, ajoutez-y, si vous en avez, une poignée de champignons bien lavés, hachés très-fin et tordus dans un torchon pour en extraire l'eau; sautez-les encore trois ou quatre minutes, pour donner aux champignons le temps de cuire; puis, au moment de servir vos rognons, vous y ajouterez, une pincée de persil haché et un petit morceau de beurre, et vous les sauterez encore, sans les mettre sur le feu, et les dresserez dans un plat.

Vous aurez soin de hacher d'avance l'échalotte, les champignons et le persil, pour qu'ils soient tout prêts quand il faut les mettre dans vos rognons.

**Rognons de mouton à la lyonnaise.** — Pour six rognons, épluchez deux gros oignons, coupez-les en deux, supprimez le bout de la tête et de la queue, puis coupez chaque moitié par petits morceaux très-minces, sautez-les

dans une poêle avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-les cuire doucement, remuez-les et sautez-les souvent pour qu'ils ne brûlent pas, et, lorsqu'ils ont une belle couleur, mettez-les dans une assiette et essuyez la poêle; ôtez la peau des rognons, coupez-les bien minces, faites fondre dans la poêle gros de beurre comme un œuf. Lorsqu'il commence à roussir, mettez-y les rognons, sautez-les sur un feu ardent, jusqu'à ce qu'ils soient raidis; alors joignez-y les oignons, sautez-les, assaisonnez-les de sel et de poivre, sautez-les encore sur le feu, pendant trois ou quatre minutes, et, au moment de servir, ajoutez-y un petit morceau de beurre, une pincée de persil haché et un filet de vinaigre. Sautez bien le tout et dressez.

**Pieds de mouton à l'huile.**—Lorsqu'il vous arrivera d'avoir des pieds de mouton seulement blanchis et non cuits, vous les ferez cuire de la manière suivante : Fendez chaque pied jusqu'à l'os et intérieurement, c'est-à-dire sur le côté de dessous, ôtez le bout des ergots, ainsi qu'une petite touffe de laine qui se trouve dans l'entre-fourchon; flambez les pieds à un feu de charbon de bois ou simplement à la flamme de papier, jetez-les à mesure dans l'eau bouillante, mais ne les laissez pas bouillir, ensuite retirez-leur l'os à tous; pour le faire avec plus de facilité, prenez les pieds des deux mains et arc-boutez-les comme si vous vouliez les casser ou les faire plier. A mesure que vous retirez les os, mettez les pieds dans de l'eau fraîche, et quand ils y sont tous, lavez-les bien, puis mettez-les dans une marmite ou dans un pot, avec un oignon piqué de clous de girofle, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil. Assaisonnez-les de gros sel et d'un peu de poivre concassé, faites-les bouillir, couvrez la marmite et laissez-les cuire doucement pendant trois ou quatre heures.

Lorsqu'ils sont cuits, égouttez ceux que vous voulez servir à l'huile, dressez-les sur un plat, mettez autour un peu d'oignon et de persil hachés, et servez un huilier avec.

**Pieds de mouton à la poulette.** — Je suppose six ou huit pieds de mouton; faites-les chauffer, ensuite égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, sautez-les sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu : alors mettez-y deux petites cuillerées à bouche de farine, sautez-les dedans et mouillez-les avec une cuillerée à pot de leur cuisson, bien dégraissée et passée au tamis ; remuez-les à mesure que vous y versez cette cuisson, et tournez-les sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la sauce bouille; goûtez si cette sauce est assez assaisonnée, sinon, mettez-y ce qui lui manque d'assaisonnement, et laissez-la mijoter pendant dix à douze minutes. Lorsque vous voudrez servir ces pieds, dégraissez un peu la sauce, retirez-les du feu et versez dedans une liaison des trois ou quatre jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre, remuez et sautez les pieds pendant que vous y versez la liaison, puis mettez-les un instant sur le feu et ôtez-les aux premiers bouillons, sautez-les, mettez-y une pincée de persil haché, un petit morceau de beurre, sautez-les de nouveau jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé, dressez-les proprement dans un plat et servez-les.

Il faut que la sauce soit courte et plutôt épaisse que claire. Si vous voulez y ajouter des champignons, faites-en cuire d'avance la quantité que vous jugerez convenable, et lorsque les pieds sont liés, au moment de les servir, mettez-y les champignons bien chauds et bien égouttés. (Pour les faire cuire, voir l'art. *Champignons pour garniture*, 2e série.) On pourra aussi faire la sauce avec du bouillon sans couleur.

**Pieds de mouton frits,** DITS EN MARINADE. — Ayez des pieds de mouton cuits comme il est dit pour ceux à l'huile, s'ils sont froids faites-les tiédir dans un peu d'eau pour qu'il ne reste pas de leur cuisson figée après ; coupez-les en deux dans la longueur, mettez-les dans une terrine avec très-peu de sel et de poivre, une goutte d'huile et de vinaigre, sautez-les dans cet assaisonnement, et au moment de les faire frire,

égouttez cet assaisonnement et versez sur les pieds assez de pâte à frire pour bien les en couvrir tous; roulez-les dedans, faites chauffer la friture, puis faites frire et servez ces pieds comme il est dit à l'article *Oreilles de veau frites* (voir cet article à la cinquième série, ainsi que celui de la *Pâte à frire*, à la première série).

**Fressure de mouton.** — Préparez et faites cuire votre fressure de mouton comme il est dit pour le *Mou de veau* (Voir cet article à la cinquième série).

## AGNEAU.

**Rosbif ou gigot d'agneau rôti à la broche.** — Le rosbif d'agneau n'est autre chose que le quartier de derrière entier; il se fait cuire comme le gigot d'agneau qui à son tour est préparé et cuit comme celui de mouton; il faut un peu moins de temps pour sa cuisson, et lorsqu'il est cuit on le sert ainsi que le rosbif avec un bon jus, ou un peu de gelée de groseille fondue avec moitié de son volume d'eau; on peut aussi le servir avec un jus dans lequel on aura fait fondre une ou deux cuillerées de maître-d'hôtel.

**Gigot d'agneau rôti au four.** — Préparez et faites cuire votre gigot d'agneau comme le gigot de mouton rôti au four, laissez-le un peu moins de temps à la cuisson et mettez dessus quelques bardes de lard.

**Gigot d'agneau à l'étouffade.** — Parez votre gigot d'agneau comme il est dit pour le gigot de mouton rôti à la broche, faites-lui une incision dans la jointure du genou, pliez-lui le jarret et ficelez-le de manière que le jarret soit maintenu plié; mettez-le dans une grande casserole ou dans une braisière avec environ 150 grammes de beurre, deux cuillerées à bouche d'eau, un gros oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en deux, un bouquet de persil et un peu de gros sel; couvrez la casserole; faites-le partir à

feu vif jusqu'à ce que l'eau soit réduite, ensuite mettez du feu sur le couvercle et laissez-le cuire à petit feu; laissez-le rissoler dans sa graisse, mettez-y de temps à autre une goutte d'eau pour qu'elle ne brûle pas, tournez le gigot plusieurs fois, et renouvelez souvent la braise du couvercle; au moyen de toutes ces précautions tâchez de donner une bonne mine à votre gigot, et lorsqu'il est cuit, déficelez-le, dressez-le sur un plat, mettez une papillote au manche, passez son jus dans une autre casserole, mettez-y un peu de jus de citron, une pincée de persil haché et gros de beurre comme la moitié d'un œuf et versez-le sur le gigot.

S'il ne restait pas assez de jus dans la casserole au moment de servir le gigot, vous en mettriez un peu que vous feriez bouillir ou bien un peu d'eau et de vin blanc que vous colore-riez légèrement avec une goutte de caramel et feriez réduire de moitié : cela n'empêcherait pas d'y mettre le beurre, le citron et le persil qu'il est dit d'y mettre.

Si au lieu d'avoir un gigot entier vous n'avez qu'un morceau, vous procéderez la même chose, seulement vous mettrez moins de beurre pour le faire cuire.

On peut servir les rosbifs, les gigots d'agneau entiers ou des morceaux d'agneau rôtis à la broche, au four, ou cuits à l'étouffade, avec toutes espèces de sauces ou de purées, telles que sauce tomate, purée d'oignons, etc., etc. (Voir à la deuxième série le détail de ces articles.)

**Gigot d'agneau aux champignons.** — Épluchez et lavez cinq ou six maniveaux de petits champignons, épongez-les entre deux linges sans les écraser et tenez-les couverts, préparez et faites cuire ce gigot comme le précédent; lorsqu'il est cuit, égouttez-le et tenez-le chaudement dans un autre vase, mettez vos champignons dans son jus, ajoutez-y une goutte de bouillon ou de vin blanc, colorez-le légèrement d'une goutte de caramel, salez un peu les champignons, laissez-les bouillir dans ce jus deux ou trois minutes, puis mettez-y gros de beurre comme une noix, manié avec une cuil-

lerée à café de farine, faites fondre ce beurre dans votre jus et remuez-le bien avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le jus ait épaissi et ait pris la consistance d'une sauce claire; ajoutez-y une pincée de persil haché, goûtez si la sauce est bonne, déficelez le gigot, dressez-le et versez la sauce et les champignons dessus.

**Gigot d'agneau aux oignons.** — Parez votre gigot d'agneau, ficelez-le et faites le cuire avec les oignons, comme il est dit à l'article *Filet de mouton aux oignons*, et servez-le de même.

**Gigot d'agneau à l'oseille.** — Préparez et faites cuire votre gigot d'agneau à la broche, au four ou à l'étouffade; pendant qu'il cuit, préparez et accommodez de l'oseille (voir *purée d'oscille* à la deuxième série) ; quand le gigot est cuit, déficelez-le, servez-le sur un plat avec un peu de jus et l'oseille à part, dans un bol ou autre chose.

**Épaule d'agneau rôtie.** — On prépare généralement les épaules de la même manière que les gigots, cependant reportez-vous aux manières de préparer les gigots et les épaules de mouton ; on peut également les servir avec une sauce ou une purée; mais il est plus convenable de faire braiser les épaules que de les rôtir pour les servir avec une garniture. (Voir plus loin les *Epaules braisées et garnies.*)

**Épaule d'agneau braisée** POUR TOUTES ESPÈCES DE GARNITURE. — Ayez une épaule d'agneau la plus large possible, désossez-la jusqu'à moitié du manche (voir la manière de s'y prendre à l'article *Épaule de mouton braisée au jus)* ; lorsque l'épaule est désossée, étendez-la renversée sur la table, assaisonnez-la d'un peu de sel et poivre, piquez-la si vous voulez intérieurement sans la traverser, avec six ou huit petits lardons, semez dessus une légère pincée de persil; cela fait, au moyen d'une aiguille à brider, passez une ficelle tout le tour de la peau et serrez-la en tirant les deux bouts, à peu près comme fait une couturière pour faire un bouton

d'étoffe et fixez la ficelle par un nœud, puis foncez une casserole avec quelques débris de lard, un oignon et une carotte émincés et un bouquet de persil; mettez l'épaule sur ces légumes, ajoutez-y les débris et les os et un peu de gros sel, versez dedans une petite cuillerée à pot de bouillon ou d'eau, couvrez la casserole et laissez bouillir à feu vif jusqu'à ce que l'eau soit entièrement réduite et que les légumes commencent à attacher à la casserole (sans brûler toutefois); alors mouillez l'épaule pas tout à fait à sa hauteur avec du jus ou du bouillon et un demi-verre de vin blanc; si vous n'avez pas de jus ni de bouillon, mettez-y seulement la même quantité d'eau et de vin blanc. Couvrez la casserole, faites bouillir, puis retirez la casserole sur le bord du fourneau; mettez un peu de braise rouge sur le couvercle et laissez cuire doucement avec feu dessus et dessous, tournez et retournez l'épaule de temps à autre et renouvelez souvent la braise du couvercle. Lorsque l'épaule est presque cuite, c'est-à-dire environ trois quarts d'heure après qu'elle est au feu, faites-la cuire un peu plus vite afin que son jus réduise, colorez-le un peu avec une goutte de caramel s'il en a besoin, lorsqu'il commence à être moins clair; arrosez-en souvent le dessus de l'épaule et remettez de suite le couvercle avec la braise dessus; par ce moyen vous donnerez une belle couleur à l'épaule.

Lorsqu'elle est cuite, égouttez-la, retirez la ficelle, dressez-la sur un plat et passez son jus dessus, mettez une papillote au manche et servez-la.

Vous pourrez servir toutes les épaules d'agneau braisées, soit avec de l'oseille, des épinards au jus, de la chicorée, de la sauce tomate, etc., etc. Vous préparerez ces sauces ou purées selon qu'il est dit à chacun de ces articles, soit à la 2e ou à la 11e série, et cela pendant que les épaules cuiront, et vous y ajouterez ensuite une partie de leur jus et verserez le reste sur les épaules lorsqu'elles seront dressées.

Vous pourrez aussi faire braiser ces épaules et les servir comme il est dit, sans les désosser si cela vous convient mieux.

**Epaule d'agneau braisée aux légumes.** — Epluchez une trentaine de petits oignons, coupez et pelez proprement autant de petits morceaux de carotte. Préparez et faites cuire cette épaule comme la précédente; lorsqu'elle est à peu près à moitié cuite, c'est-à-dire environ une demi-heure après qu'elle a été mise au feu, sortez-la un instant de la casserole, passez son jus au tamis, et après avoir essuyé ou lavé la casserole, remettez-le dedans avec l'épaule, ajoutez-y les oignons et les carottes et une cuillerée à café de sucre en poudre; s'il n'y avait pas assez de jus pour que ces légumes puissent y cuire, ajoutez-en un peu ou seulement un peu d'eau chaude, couvrez la casserole, remettez un peu de braise chaude sur le couvercle et laissez achever doucement la cuisson. Lorsque l'épaule et les légumes sont cuits, retirez l'épaule, déficelez-la et tenez-la chaudement dans un autre vase. Versez dans votre sauce une ou deux cuillerées de bavaroise (voir cet article à la 1re série); agitez et remuez vos légumes à mesure que vous y versez la bavaroise, laissez bouillir la sauce quelques minutes, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel si elle en a besoin; goûtez si elle est bien assaisonnée et, au moment de servir, dressez l'épaule sur un plat, versez la sauce et les légumes dessus et servez-la avec une papillote au manche.

**Epaule d'agneau aux oignons.** — Désossez ou ne désossez pas votre épaule d'agneau, c'est à votre choix; puis faites-la cuire avec les oignons en procédant comme il est dit à l'article : *Filet de mouton aux oignons* (voir cet article).

Si vous désossez l'épaule, voir la manière de s'y prendre à l'article *Épaule de mouton braisée au jus.*

**Epaule d'agneau à l'étouffade,** DITE A LA CASSEROLE. — Ne désossez pas cette épaule, coupez seulement le bout de l'os et faites-la cuire comme il est dit à l'article *Gigot d'agneau à l'étouffade* (voir cet article). Lorsqu'elle est cuite, dressez-la et servez-la avec une papillote au manche.

**Epaule d'agneau aux champignons.** — Ne désossez pas cette épaule; coupez seulement le bout de l'os et faites-la cuire comme il est dit à l'article *Gigot d'agneau aux champignons*, et servez-la de la même manière (voir cet article) : il faut un peu moins de temps pour sa cuisson.

**Epaule d'agneau en fricassée.** — (Voir l'article *Fricassée d'agneau*.

**Fricassée d'agneau.** — Pour faire la fricassée d'agneau, on se sert généralement des morceaux inférieurs, tels que la poitrine, le collet ou l'épaule.

Je suppose un kilo de viande : coupez votre agneau par petits morceaux à peu près égaux, lavez-le bien à plusieurs eaux, mettez-le ensuite dans une casserole, avec un oignon et une carotte coupés, un bouquet de persil, une gousse d'ail, une petite poignée de gros sel, une pincée de poivre concassé, et de l'eau de manière à ce que votre agneau y baigne juste; mettez-le ensuite sur le feu, faites bouillir, écumez et laissez bouillir doucement pendant dix minutes; au bout de ce temps, égouttez-le dans une passoire, mais conservez le bouillon, lavez l'agneau à l'eau fraîche, épluchez chaque morceau, pour qu'il ne reste après ni fragments de légumes ni autres corps étrangers, mettez-les à mesure dans la casserole que vous aurez bien essuyée; lorsqu'ils y sont tous, ajoutez-y gros de beurre comme un œuf et posez la casserole sur le feu; sautez vos morceaux d'agneau dans ce beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondu; alors mettez-y trois cuillerées à bouche de farine, sautez de nouveau, pour que la farine se mêle avec la viande, et versez-y le bouillon que vous avez conservé; mais versez-le doucement, pour ne pas mettre le fond où se trouve toujours de l'écume; ayez soin également de remuer votre fricassée à mesure que vous y versez le bouillon, et jusqu'à ce que la sauce bouille; mettez alors votre fricassée sur le coin du fourneau, pour qu'elle bouille doucement, couvrez la casserole aux trois quarts seulement, et laissez-la cuire ainsi, pendant trois quarts d'heure à peu

près ; touchez-en un morceau, pour vous assurer si elle est cuite ; lorsqu'elle l'est, retirez-la du feu, écumez la sauce, voyez si elle n'est pas trop longue, parce que si vous en aviez plus qu'il n'en faut pour saucer tous les morceaux d'agneau, vous en ôteriez un peu; versez-y alors doucement, et en remuant et sautant à mesure votre fricassée, une liaison de cinq jaunes d'œufs, délayés avec une cuillerée à bouche de vinaigre. Votre liaison étant bien incorporée dans la sauce, remettez un instant la casserole sur le feu, en l'agitant toujours un peu, et aussitôt que la sauce commence de bouillir, enlevez vite la casserole, mettez dans la fricassée un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, et une forte pincée de persil haché; sautez et remuez-la doucement, jusqu'à ce que le beurre soit fondu; puis, dressez-la proprement dans un plat,

Vous observerez qu'il ne faut lier votre fricassée qu'au moment de la servir, sans cela, la sauce tournerait, et que la sauce doit être plutôt épaisse que claire.

Si vous voulez mettre des champignons, ou des petits oignons dans votre fricassée, vous en ferez cuire d'avance, de la manière indiquée dans la deuxième série, aux articles *Petits oignons* ou *champignons pour garnitures*, vous les mettrez bien chauds et bien égouttés dans votre fricassée, lorsqu'elle sera liée et au moment de la servir.

Vous pourrez de la même manière y mettre, si vous voulez, des petits pois ou des haricots verts, coupés et cuits à l'anglaise (voir ces articles à la deuxième série).

**Blanquette d'agneau.** — Lorsqu'on a assez de desserte de gigot ou d'épaule d'agneau rôtis pour en faire une blanquette (voir la manière de la faire à l'article *Blanquette de veau*, cinquième série).

**Côtelettes d'agneau.** — Les côtelettes d'agneau se préparant de tous points comme celles de mouton, reportez-vous aux descriptions de celles-ci, pour la manière de les tailler et de les accommoder.

**Poitrines d'agneau grillées.** — Voir l'article *Poitrines de mouton grillées*, et opérer de la même manière.

**Poitrines d'agneau à la poulette.** — Voir l'article *Fricassée d'agneau*, et procéder de même.

**Poitrines d'agneau sautées aux tomates.** — Coupez deux poitrines d'agneau par petits morceaux à peu près égaux, mettez-les dans une casserole plate s'il est possible, avec environ 100 grammes de beurre, assaisonnez-les de sel et poivre, passez-les sur le feu en ayant soin de les tourner souvent, pour qu'ils ne brûlent pas ; lorsqu'ils sont un peu rissolés, versez dessus deux ou trois cuillerées à bouche de bouillon ou d'eau, et à peu près autant de vin blanc; couvrez la casserole, mettez un peu de feu dessus et laissez cuire doucement et à petit feu, pendant à peu près trois quarts d'heure, tournez souvent vos morceaux de poitrine et de temps à autre, à mesure que le jus réduit, mettez-en une ou deux, ou simplement de l'eau, pour qu'il ne brûle pas; renouvelez aussi de temps à autre le feu du couvercle; pendant ce temps-là, coupez en quatre six ou huit belles tomates pas trop mûres, pressez-les légèrement dans les mains pour en extraire l'eau et les pepins ; lorsque les poitrines sont cuites, mettez-y ces tomates, assaisonnez-les légèrement d'un peu de sel et de poivre, remuez-les doucement, en agitant seulement la casserole, pour ne pas les écraser, couvrez-les et laissez-les cuire dix ou douze minutes.

Au moment de servir, retirez avec une fourchette tous les morceaux de poitrine, dressez-les sur un plat, ajoutez un morceau de beurre à vos tomates, faites-le fondre doucement et versez les tomates sur vos poitrines.

Vous pourrez accommoder de la même manière tous autres morceaux d'agneau.

**Poitrines d'agneau aux petits pois.** — Coupez deux poitrines d'agneau par petits morceaux à peu près égaux, coupez également en petits dés, de un à deux centi-

mètres, 100 grammes environ de lard maigre de poitrine, dont vous aurez ôté la couenne; mettez lard et poitrines dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf; faites-les rissoler sur le feu, en les remuant presque continuellement; lorsque les morceaux de poitrine sont légèrement rissolés, mettez-y deux petites cuillerées de farine, mêlez-la bien à la viande, puis versez-y un demi-litre de petits pois; sautez le tout et mouillez-le avec de l'eau, pour que tout y baigne sans cependant en être noyé ; assaisonnez ce ragoût de sel et de poivre, tournez-le sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il bouille, puis mettez-y un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte entière, un bouquet de persil et une goutte de caramel pour le colorer un peu ; couvrez ensuite la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle, et laissez mijoter jusqu'à ce que cela soit cuit. Au moment de servir, sortez l'un après l'autre, avec une fourchette, tous les morceaux de poitrine, dressez-les sur un plat, supprimez l'oignon, le bouquet et la carotte, faites réduire un peu le jus des pois s'il est trop long, goûtez s'ils sont bien assaisonnés et versez-les sur les poitrines.

**Collets d'agneau.** — Les collets s'accommodant comme les poitrines, voir tous les articles de *Poitrines d'agneau.*

**Fressure d'agneau en ragoût.** — Coupez par morceaux à peu près égaux toutes les parties qui composent la fressure telles que la rate, le foie, le mou et le cœur; coupez aussi par petits morceaux environ 100 grammes de lard maigre dont vous aurez ôté la couenne. Passez le lard dans une casserole avec une cuillerée de graisse ou un petit morceau de beurre, tournez-le avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il soit légèrement roussi, puis ajoutez-y la fressure, remuez-la aussi sur le feu jusqu'à ce que les morceaux se soient un peu raffermis, puis jetez dessus deux fortes cuillerées de farine, tournez votre fressure pour que la farine s'y mêle bien, et mouillez-la avec environ un litre d'eau et un demi-

litre de vin blanc; tournez-la sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la sauce bouille, alors mettez-y deux bonnes poignées de petits oignons bien épluchés, et cinq ou six pommes de terre coupées par petits morceaux égaux de la grosseur d'une noix; mettez-y aussi une ou deux carottes, et un bouquet de persil, assaisonnez votre ragoût de sel et poivre, couvrez la casserole; mettez un peu de feu sur le couvercle, et laissez cuire en mijotant pendant trois quarts d'heure ou une heure. Lorsque votre ragoût est cuit, dégraissez-le un peu, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel; si la sauce est trop longue, faites-la réduire à grand feu; goûtez si votre ragoût est bon, et dressez-le en commençant d'abord par la viande, puis les légumes. Supprimez le bouquet de persil.

**Fressure d'agneau à la poulette.** — Coupez cette fressure comme la précédente, faites-la dégorger à l'eau tiède, lavez-la bien, puis procédez pour l'accommoder exactement de la même manière que pour faire la fricassée d'agneau (voyez cet article).

# SEPTIÈME SÉRIE

## TRAITÉ DU COCHON DE LAIT, DU PORC ET DU SANGLIER.

---

**Manière de tuer et d'échauder un cochon de lait.** — Lorsque vous voudrez tuer un cochon de lait, prenez bien garde de ne pas vous en laisser mordre, car sa morsure est souvent dangereuse ; à cet effet, attachez-lui solidement les quatre pieds ensemble, placez le corps entre vos jambes, la tête en avant et renversée ; enveloppez-vous bien la main gauche d'un torchon, et serrez-lui fortement le grouin, et de la main droite, plongez-lui la lame d'un couteau fort effilé au bas de la gorge, du côté gauche, enfoncez-la bien droit, de manière à pénétrer jusqu'au cœur, car si vous ne l'atteigniez pas, votre cochon serait ce que l'on appelle épaulé, il saignerait mal, serait long à expirer, vous ne pourriez que très-mal et très-difficilement l'échauder, et par dessus tout cela, la chair serait noire et mauvaise.

Votre cochon étant mort, faites chauffer plein un chaudron d'eau, cassez les défenses du cochon, trempez-lui la tête dans l'eau chaude, si le poil des oreilles se détache facilement, retirez l'eau du feu, trempez-y le cochon entièrement, retirez-le de suite, posez-le sur la table, frottez-le de résine écrasée, dans toutes les parties du corps à mesure que vous voulez les épiler, trempez à chaque fois le cochon dans l'eau pour l'en retirer immédiatement, et cela autant de fois qu'il sera nécessaire, jusqu'à l'entière et parfaite épilation du cochon,

ensuite ôtez-lui les sabots, et faites-le tremper à l'eau fraîche.

**Manière de vider et trousser un cochon de lait.** — Mettez votre cochon sur la table, les jambes en l'air, fendez-lui le ventre, sans trop enfoncer le couteau dedans; à partir d'entre les cuisses jusqu'à la poitrine, passez la main dans l'intérieur et sortez-en sans déchirer ni les uns ni les autres, la fressure et les intestins, mais n'en sortez pas les rognons, qui doivent rester attachés dans le corps; passez ensuite le doigt entre les cuisses pour en faire sortir le boyau intestinal et ôtez-le. Votre cochon étant ainsi vidé, troussez-le de la manière suivante :

Tournez votre cochon de l'autre côté, c'est-à-dire dans sa position naturelle, faites-lui une incision en zig-zag dans toute la longueur du cou, depuis la naissance des épaules jusqu'au commencement de la tête, faites-en deux autres transversales, d'environ deux centimètres de longueur sur la croupe, un peu au-dessus de la queue : ces deux incisions, l'une au-dessus de l'autre, ne doivent être qu'à un centimètre de distance; entrez légèrement la pointe du couteau dans l'incision la plus rapprochée de la queue, et faites-la sortir par l'autre; détachez ainsi de la chair ce petit morceau de peau formé en lanière par les deux incisions, et fourrez-y le bout de la queue, ce qui la tiendra relevée.

Cela fait, mettez votre cochon dans la position d'un chien couché à plat ventre et les pattes rentrées dessous; passez une brochette de bois d'une cuisse à l'autre en traversant le corps, attachez-y les pieds de derrière, passez-en une autre à travers les épaules et la poitrine, pliez les pieds de devant et attachez-les à la brochette; et enfin une autre au milieu pour empêcher le dos de bomber, et mettez-lui une pomme dans la bouche.

**Cochon de lait rôti à la broche.** — Au moment de mettre votre cochon de lait à la broche, et lorsqu'il est préparé comme il est dit à l'article précédent, frottez-le avec

un citron coupé en deux, puis embrochez-le, fixez-le solidement sur la broche pour qu'en cuisant il ne tourne pas sur lui-même, frottez-le d'huile de tous côtés et faites-le cuire à feu clair; il faut environ une heure et demie pour sa cuisson, mais cela dépend de sa grosseur; avec un pinceau de plumes arrosez-le d'huile souvent pendant qu'il cuit, cela rendra la peau croustillante, ce qui est une des conditions essentielles pour qu'il soit bon. Lorsque votre cochon est cuit, salez-le à la volée avec du sel fin, laissez-lui faire quelques tours de broche de plus, puis débrochez-le, faites-lui une incision assez profonde autour du cou, comme si vous vouliez lui couper la tête, cela maintiendra la peau croustillante ; ôtez toutes les ficelles et les brochettes, dressez-le sur un plat, remplacez la pomme par une autre, et servez votre cochon avec un bon jus dans lequel vous mettrez celui de la lèchefrite, après l'avoir passé et bien dégraissé; vous y ajouterez aussi un peu de moutarde, vous pourrez également y mettre un peu de maître-d'hôtel si cela vous plaît (voir l'article *Maître-d'hôtel*).

**Cochon de lait farci.** — Lorsque votre cochon de lait est vidé, avant que de le trousser, hachez son foie, dont vous aurez ôté l'amer, avec le mou, le cœur et la rate; lorsque céla est bien haché, assaisonnez-le légèrement de sel et de poivre, une goutte d'eau-de-vie, un peu de vin blanc et deux échalottes hachées très-fin, mettez-y un œuf entier, et gros comme un œuf de mie de pain trempée dans du lait, mais que vous aurez ensuite bien égouttée en la pressant dans les mains; hachez le tout ensemble pour bien le mélanger, ajoutez-y une forte pincée de persil haché, puis mêlez cette farce à 500 grammes de chair à saucisses tout assaisonnée. Quand les deux farces sont bien mélangées, garnissez-en l'intérieur du cochon, et cousez les peaux du ventre pour que la farce ne puisse en sortir. Cela fait, troussez votre cochon comme il est indiqué pour le précédent, faites-le cuire de même, seulement vous observerez que pour que la farce soit bien atteinte par la cuisson, il faut le laisser plus longtemps au feu, au moins

une demi-heure de plus. Lorsque le cochon est cuit, débrochez-le, ôtez les ficelles et les brochettes, et servez-le avec une sauce poivrade dans une saucière (voir la manière de faire cette sauce à la 2e série).

Si vous ne pouvez pas vous procurer de chair à saucisses, ayez 250 grammes de veau et faites une farce comme il est dit dans la 1re série à l'article *Farce à pâtés chauds*, puis procédez comme il est dit plus haut.

Quand vous n'aurez pas de broche, vous pourrez faire cuire vos cochons de lait au four ; alors vous les mettrez dans une rôtissoire longue ou dans une lèchefrite, vous les frotterez d'huile et les assaisonnerez de sel fin; puis vous mettrez dans la lèchefrite un verre d'eau et vous aurez soin, non pas de les arroser pendant leur cuisson, mais de les frotter d'huile avec un pinceau; du reste vous les servirez comme ceux cuits à la broche.

## PORC OU COCHON DE MÉNAGE.

**Jambons,** MANIÈRE DE LES SALER ET DE LES CONSERVER. — Selon la quantité de jambons que vous aurez à saler, vous augmenterez ou diminuerez celle de l'assaisonnement, tout en procédant de la manière suivante.

Pour un seul jambon, mettez dans une grande terrine deux feuilles de laurier, une petite poignée de grains de genièvre, une branche de thym, un peu de sauge et une feuille de baume, un kilo de sel, 500 grammes de salpêtre, mouillez tout cela avec de la lie de vin et de l'eau, moitié l'un, moitié l'autre et en quantité suffisante pour que le jambon y trempe entièrement. Couvrez cette saumure sans y mettre le jambon, et laissez-la infuser pendant cinq ou six jours, ensuite passez-la à travers un torchon blanc et sans trous. Lorsqu'elle est passée, jetez un peu d'eau sur les aromates, remuez-la pour hâter la dissolution du sel qui pourrait ne pas être fondu, puis passez-la aussi en la tordant avec les aromates dans le torchon, pour bien en extraire le goût des

herbes. Mettez ensuite votre jambon dans cette saumure, couvrez-le et laissez-le pendant un mois sans y toucher.

Au bout de ce temps retirez-le, laissez-le égoutter un jour entier, puis pendez-le dans une cheminée pour le faire fumer; lorsqu'il sera bien sec, retirez-le, frottez-le en tous sens avec du vin et du vinaigre mélangés par moitié, et roulez-le dans de la cendre tamisée; ayez soin qu'il en soit bien couvert partout, puis pendez-le dans un endroit sec et laissez-le sécher. Quand vous en couperez un morceau frottez de sel la partie coupée.

**Petit salé aux choux.** — Faites dessaler votre petit salé pendant une heure ou deux, mettez-le ensuite dans une marmite ou dans une casserole proportionnée à la quantité de choux que vous voulez y mettre, et avec assez d'eau pour les cuire; laissez bouillir tout seul votre petit salé dans cette eau (pour un morceau de petit salé d'un demi-kilo, il faut à peu près une heure et demie ou deux heures de cuisson); lorsqu'il est à moitié cuit, épluchez vos choux, lavez-les bien, et mettez-les avec le petit salé; ajoutez-y un gros oignon piqué de deux clous de girofle, une ou deux carottes et un bouquet de persil; goûtez si l'eau de votre petit salé est assez salée, si elle ne l'est pas assez, mettez-y un peu de sel; mais qu'elle le soit assez ou non, mettez-y un peu de poivre et laissez achever la cuisson.

Lorsque le petit salé et les choux sont cuits, retirez le petit salé avec une fourchette, et tenez-le chaudement, supprimez l'oignon et le bouquet de persil, égouttez bien les choux dans une passoire à grands trous, puis mettez-les dans un plat et le petit salé dessus. Si vous avez un peu de bon jus de rôti, faites-en chauffer un peu et versez-le bouillant sur le petit salé et les choux.

Vous pourrez ajouter des pommes de terre aux choux, mais vous les mettrez un peu plus tard, attendu qu'il leur faut moins de temps pour cuire. Comme aussi, quand vous mettrez beaucoup de choux et que leur volume ne sera plus

en rapport avec la grosseur du morceau de salé, vous y ajouterez un peu de bonne graisse.

**Petit salé à la purée de pois.** — Lavez votre petit salé à l'eau tiède, faites-le un peu dessaler s'il en a besoin, puis mettez-le dans une casserole ou dans une marmite avec de l'eau, un oignon, une carotte et un bouquet de persil, et faites-le cuire comme un pot-au-feu; pendant qu'il cuit, préparez une purée de pois (voyez cet article à la 2e série). Lorsqu'il est cuit, dressez la purée sur un plat, mettez le petit salé dessus, arrosez-le avec un peu de jus si vous en avez, sinon servez-le comme ça.

**Jambon au naturel.** — Si vous pensez que votre jambon soit très-salé, ce dont vous pouvez vous assurer en le goûtant à cru, faites-le tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, ensuite parez-le, c'est-à-dire enlevez toutes les parties jaunes, coupez-lui le bout du moignon, supprimez l'os du quasi qui est le premier petit os plat qui se trouve dessus, pliez-le dans un torchon, nouez-en les quatre bouts et mettez-le dans une marmite avec assez d'eau pour qu'il y baigne; garnissez-le de deux carottes, deux oignons, deux gousses d'ail et un fort bouquet de persil, faites-le bouillir, puis laissez-le cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, selon la grosseur. Il vaut mieux qu'un jambon soit moins cuit que trop. Lorsqu'il est cuit, égouttez-le sur un plat, puis mettez-le dans une terrine ou dans un plat creux à peu près de sa grandeur; il faut que la couenne se trouve en dessous. Dénouez alors le torchon, étendez-en les coins à plat sur le jambon, mettez dessus un couvercle de casserole ou quelque autre plat qui puisse entrer dans la terrine et qui soit aussi large que le jambon, et pressez-le en mettant dessus un poids de quatre ou cinq kilos.

Le but de cette dernière opération est de donner au jambon une forme arrondie et d'en resserrer les chairs, pour qu'il soit caillé en dedans et plus facile à couper.

— Quand, au lieu de faire cuire un jambon entier, vous

13

n'en ferez cuire qu'un morceau, vous opérerez de la même manière, mais vous le laisserez cuire moins longtemps.

**Jambon aux choux.** — (Voyez l'article *Petit salé aux choux*, et procédez de même.)

**Jambon aux épinards.** — Faites chauffer une belle tranche de jambon cuit dans un peu de jus ou de bouillon; pendant qu'il chauffe, accommodez un peu d'épinards au jus (voyez-en la manière à la 11e série); dressez ensuite les épinards dans un plat, posez le jambon dessus et servez.

Vous pouvez aussi faire cuire une tranche de jambon cru dans une poêle avec un petit morceau de beurre, et le servir sur des épinards.

**Jambon aux pois.** — Faites dessaler la quantité de jambon que vous voudrez, coupez-le en tranches, faites cuire des pois comme il est dit à l'article *Pois au lard* (voyez à la 11e série), remplacez le lard maigre par le jambon, et lorsque tout est cuit, dressez-le proprement dans un plat. Vous pouvez aussi laisser le jambon d'un seul morceau.

**Jambon à la poêle.** — Ayez deux belles tranches de jambon cru d'un centimètre d'épaisseur, faites-les dessaler un peu dans de l'eau tiède, puis épongez-les entre deux linges, mettez-les dans une poêle avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-les cuire doucement sur un feu modéré, tournez-les plusieurs fois et, aussitôt qu'elles sont un peu fermes au toucher, dressez-les sur un plat; ajoutez gros de beurre comme la moitié d'un œuf à celui qui est dans la poêle, jetez-y une pincée de persil haché et un filet de vinaigre, faites bouillir et versez sur le jambon.

Vous pourrez accommoder du porc frais de la même façon.

**Andouilles et andouillettes.** — Selon la quantité d'andouilles que vous voudrez faire, procurez-vous un nombre suffisant de gros boyaux de cochon, coupez-les de la longueur que vous voulez donner aux andouilles, en ayant soin

de laisser de chaque côté de quoi les attacher ; nettoyez bien ces boyaux à plusieurs eaux et laissez-les tremper pendant cinq ou six heures dans un peu d'eau, à laquelle vous ajouterez une goutte d'eau-de-vie, un peu de vin blanc, une feuille de laurier, deux gousses d'ail et un peu de thym; coupez un morceau de porc frais en autant de petits filets de cinq ou six millimètres d'épaisseur que vous voulez faire d'andouilles et de la même longueur que celle des andouilles, mettez de côté le nombre de morceaux de boyaux que vous voulez pour former les andouilles, coupez le reste en filets comme le porc frais, coupez aussi à peu près la même quantité de filets de panne de cochon et de la même grosseur, mêlez les boyaux coupés, les filets de porc frais et de panne, assaisonnez-les fortement de sel, poivre et épices, roulez-les dans cet assaisonnement, puis emplissez-en les boyaux que vous avez mis de côté, mais ne les foulez pas trop, sans cela vos andouilles crèveraient en cuisant; attachez d'abord les deux bouts de chaque andouille, puis ficelez-la sans trop la serrer dans toute sa longueur ; mettez-les ensuite dans un vase où elles puissent tenir allongées, mouillez-les avec de l'eau et un peu de lait, mettez-y un oignon émincé, une gousse d'ail et un bouquet de persil, un peu de sel et de poivre, et faites-les cuire doucement pendant deux heures. Lorsqu'elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur assaisonnement, puis retirez-les et essuyez-les.

Les andouillettes sont des petites andouilles, que l'on fait de la même manière; seulement on se sert de boyaux plus étroits et assez longs, pour en couper plusieurs dedans; on les fait cuire comme les autres, on les laisse refroidir, puis on coupe sur le grand morceau autant d'andouillettes et de la longueur que l'on veut.

Quand vous voulez servir ces andouilles ou andouillettes, il faut les ciseler sur deux faces, c'est-à-dire leur faire dans toute leur longueur, sur deux côtés, de petites incisions assez profondes avec un couteau, comme l'on fait au boudin ; après cela, on les met au feu sur un gril et on les laisse chauf-

fer doucement, en les tournant plusieurs fois, jusqu'à ce que la peau soit légèrement rissolée, puis on les sert bien chaudes avec de la moutarde à part.

**Cervelas.** — Hachez la quantité que vous voudrez de chair de cochon, entrelardée avec un quart en sus de lard gras, assaisonnez-la fortement de sel, poivre et épices, mêlez bien l'assaisonnement, puis emplissez-en des boyaux de cochon de grosseur moyenne et bien lavés, attachez fortement ces boyaux avec une ficelle, de distances en distances, pour former vos cervelas de la longueur que vous voudrez; pendez-les dans la cheminée, pour les fumer, pendant quatre ou cinq jours. Lorsqu'ils sont secs, retirez-les et pendez-les dans un endroit bien sec et aéré.

Quand vous voudrez en faire cuire, mettez-les dans une marmite ou dans un pot, avec de l'eau, du sel, un oignon, une carotte et un bouquet de persil, laissez-les cuire doucement pendant trois heures, puis refroidir dans leur cuisson; ensuite, retirez-les, essuyez-les et servez-vous-en.

Vous pourrez aussi faire cuire vos cervelas avec des choux ou dans le pot-au-feu. On peut les manger chauds ou froids.

**Saucissons cuits.** — Procédez comme pour les cervelas.

**Saucissons crus.** — Ayez de la chair de porc entièrement maigre, choisissez de préférence celle des jambons ou des épaules, et la même quantité de viande de bœuf parfaitement maigre aussi, de l'aloyau si cela vous est possible; coupez porc et bœuf par morceaux minces, longs et étroits, grattez ensuite avec un couteau tous ces morceaux, de telle manière que cela réduise la chair comme si elle était hachée très-menue. Vous aurez soin avant de bien en ôter toutes les peaux ou parties nerveuses, assaisonnez cette chair assez fortement de sel, de poivre en grain, coriande, girofle, cannelle, muscade et laurier en poudre; ayez du lard gras, dans la proportion d'un dixième du poids de toute la chair, cou-

pez-le en petits dés et mêlez-le à la viande, mettez ensuite le tout dans une terrine et maniez-le bien avec les mains, afin de bien le mélanger. Ayez des boyaux de bœuf bien nettoyés, emplissez-les, au moyen d'un entonnoir, avec cette chair, piquez les boyaux avec une épingle partout où il vous paraîtra se trouver de l'air comprimé, refoulez le plus que vous pourrez la chair avec les mains; ayez soin qu'il ne se forme aucun vide dans les boyaux, serrez-les le plus possible et attachez-les par les deux bouts, mettez ensuite vos saucissons dans une terrine avec du salpêtre et couvrez-les. Laissez-les ainsi pendant une dizaine de jours, puis égouttez-les et ficelez-les fortement dans toute leur longueur comme une carotte de tabac, faites-les ensuite sécher et fumer dans la cheminée ; quand ils sont bien secs, retirez-les et, le lendemain, roulez-les dans des feuilles de plomb, pour les préserver de l'air, et conservez-les dans un endroit frais, mais pas humide ; ou bien roulez-les encore chauds dans de la cendre tamisée et pendez-les dans un endroit sec et frais.

**Saucisses.** — Selon la quantité de saucisses que vous voulez faire, hachez très-menu de la chair de porc la plus grasse possible, assaisonnnez-la de sel, poivre et épices, mettez-y une goutte de vin blanc, mélangez bien cet assaisonnement et, au moyen d'un petit entonnoir, introduisez votre chair à saucisse dans des petits boyaux bien nettoyés ; ayez soin de ne pas trop fouler la chair, pour que les boyaux ne crèvent pas, et de ne pas autant que possible y laisser de vides intérieurement. Lorsqu'un boyau est plein, attachez-en fortement les deux bouts et, de distances en distances, marquez la longueur des saucisses, en tordant le boyau, de manière qu'on puisse le couper sans que la chair s'en échappe, qu'elle se trouve au contraire parfaitement maintenue des deux côtés par le boyau tordu.

**Saucisses grillées.** — Trempez vos saucisses dans de l'eau fraîche (cela les empêche de crever), mettez-les sur

le gril et faites-les cuire à feu vif; tournez-les souvent. Quand elles sont fermes, elles sont cuites. Servez-les bien chaudes.

**Saucisses à la poêle.** — Quand vous ne voudrez ou ne pourrez pas faire cuire vos saucisses sur le gril, trempez-les dans l'eau, mettez-les dans une poêle ou sur un plafond avec un morceau de beurre, faites-les cuire à petit feu, roulez-les souvent dans le beurre, et servez-les aussitôt qu'elles sont un peu fermes.

Vous pourrez servir les saucisses (qu'elles soient cuites sur le gril ou dans la poêle) avec toutes sortes de garnitures, telles que de la purée de pois, des choux, de la choucroute, de la purée de pommes de terre, etc., etc. Vous préparerez ces garnitures comme il est dit à chacun de ces articles dans la deuxième série, vous les mettrez dans un plat et les saucisses dessus; quand vous aurez de bon jus, vous en verserez un peu dessus bien chaud.

**Saucisses au vin blanc.** — Faites cuire vos saucisses comme celles à la poêle; lorsqu'elles sont cuites, versez-y un peu de vin blanc, salez-le très-légèrement, faites-le réduire de moitié et versez vos saucisses dans un plat.

Vous pouvez aussi les faire cuire au four; pour cela, mettez vos saucisses dans un plat avec un peu de vin blanc, un petit morceau de beurre et un peu de sel, roulez-les dans cet assaisonnement et laissez cuire doucement: un quart d'heure suffit pour leur cuisson.

**Saucisses aux œufs.** — Faites cuire vos saucisses sur le gril ou dans la poêle, puis beurrez un peu le fond d'un plat, étendez vos saucisses dessus, écartées un peu les unes des autres, cassez dans les intervalles autant d'œufs que vous voudrez, assaisonnez-les légèrement de sel et poivre, et faites-les cuire doucement, comme des œufs sur le plat ordinaire.

Vous pouvez aussi les préparer de la manière suivante: Faites cuire doucement vos saucisses dans une poêle, avec un petit morceau de beurre et après les avoir préalablement trempées dans l'eau. Lorsqu'elles sont cuites, retirez la poêle

du feu et cassez-y deux œufs bien frais par chaque saucisse ; ayez soin de ne pas en crever les jaunes et de les placer, autant que possible, de façon qu'ils soient entremêlés avec les saucisses, assaisonnez-les de sel et de poivre, puis laissez-les cuire doucement et versez-les avec précaution sur un plat.

**Boudins,** MANIÈRE DE LES FAIRE. — Lorsque vous emploirez le sang d'un cochon que vous aurez fait tuer pour vous, ayez soin, pour l'empêcher de se cailler et pour en ôter les fibres, d'y mettre une goutte de vinaigre et de le manier avec la main, à mesure qu'il sort de la gorge du porc.

Pour deux litres de sang, mêlez-y un demi-litre de bon lait ; épluchez et coupez par petits morceaux cinq ou six gros oignons, faites-les cuire dans un peu de bouillon avec un peu de thym et de laurier. (Vous pouvez remplacer le bouillon par un peu d'eau légèrement salée, dans laquelle vous mettrez un peu de beurre.) Lorsqu'ils sont cuits, supprimez-en le thym et le laurier, égouttez-les bien et hachez-les très-fin, puis mettez-les dans le sang; ajoutez-y 600 grammes de panne de cochon coupée en très-petits dés, assaisonnez le tout de sel, poivre, épices et persil haché, mêlez-le bien en le remuant avec une cuiller à pot; ensuite, au moyen d'un entonnoir, emplissez-en les boyaux, ayez soin de mettre de la panne un peu partout et à peu près en même quantité, et de ne pas trop emplir les boyaux, de peur que les boudins crèvent en cuisant, puis attachez solidement les boyaux des deux bouts.

Faites tiédir de l'eau dans un chaudron (à peu près à moitié plein), mettez un peu de paille bien propre dans le fond, posez très-doucement vos boudins dans l'eau sur la paille, menez-les à très-petit feu et ne laissez pas bouillir l'eau (sans cela vos boudins crèveraient); dix ou quinze minutes après, tournez-les doucement avec une écumoire et les plus grands soins. Pour vous assurer qu'ils sont cuits, vous n'avez qu'à les piquer avec une épingle : s'il en sort de la graisse au lieu de sang, c'est qu'ils le sont ; alors ôtez le chaudron du feu,

soulevez légèrement les boudins, passez dessous une très-large écumoire ou un couvercle de casserole, enlevez-les avec précaution, posez-les sur un linge propre et laissez-les refroidir jusqu'au lendemain ; alors coupez-les de la grandeur que vous voudrez,

Il faut, quand on veut faire du boudin, se précautionner à l'avance des boyaux nécessaires. Pour nettoyer ces boyaux convenablement, on les lave d'abord comme il faut à l'eau tiède, puis on les retourne de manière que la partie interne se trouve externe : alors on les gratte avec précaution pour ne pas les percer, et on en enlève la graisse le mieux possible; ensuite on souffle dedans pour s'assurer qu'ils n'ont pas de trous, on coupe la partie trouée, puis on les retourne, et enfin l'on attache par un bout chaque boyau ou morceau de boyau qu'on veut emplir ; toutes ces précautions prises, l'on entonne le sang.

**Boudins grillés.** — Ciselez vos boudins des deux côtés (c'est-à-dire coupez légèrement la peau à des distances très-rapprochées et sur toute la longueur); faites-les cuire ensuite sur le gril à feu modéré, tournez-les plusieurs fois pendant leur cuisson, pour laquelle il faut huit ou dix minutes, puis servez-les avec de la moutarde (dans un moutardier).

**Boudins sautés.** — Coupez chaque boudin par morceaux d'environ trois centimètres, enlevez la peau à chaque morceau, mettez-les tous dans la poêle avec un morceau de beurre proportionné à la quantité de boudin, assaisonnez-les très-légèrement de sel et poivre, posez la poêle sur un feu modéré, remuez souvent les boudins en agitant la poêle, sautez-les doucement une fois ou deux et, lorsque vous les jugez suffisamment chauds, jetez dessus une pincée de persil haché et un filet de vinaigre, dressez-les sur un plat et servez-les bien chauds.

**Boudins sautés aux pommes.** — Coupez deux

bouts de boudin en cinq ou six morceaux chacun et ôtez-en la peau. Coupez en six morceaux chacune quatre pommes de reinette, pelez-les et ôtez-en les pepins. Mettez vos quartiers de pommes dans une poêle avec gros de beurre comme un œuf; faites-les cuire à petit feu pendant quatre ou cinq minutes, puis ajoutez-y les morceaux de boudin et laissez aller doucement sur le feu jusqu'à ce que les pommes soient assez cuites et les boudins chauds, remuez-les doucement, sautez-les bien de temps à autre, assaisonnez les de sel et poivre et servez-les bien chauds.

**Fricassée de cochon.** — Divisez quatre saucisses ordinaires en trois morceaux chacune : pour cela, vous n'avez qu'à tordre le boyau à deux endroits d'égale distance; puis coupez-les dans chaque séparation, ce qui vous fera douze petites saucisses. Coupez aussi deux bouts de boudin en cinq ou six morceaux chaque et ôtez-en la peau; émincez par morceaux un foie entier de cochon. Pelez et émincez aussi trois gros oignons, et hachez une petite poignée de persil.

Cela fait, mettez d'abord les saucisses dans une poêle assez grande pour contenir tous les articles indiqués ci-dessus, avec environ cent grammes de beurre, faites-les cuire doucement après les avoir trempées dans l'eau, et sans rissoler; aussitôt qu'elles sont un peu fermes au toucher, sortez-les de la poêle et mettez-y les oignons, passez-les dans ce beurre où ont cuit les saucisses, remuez-les avec une cuiller de bois et laissez-les cuire doucement. Quand ils sont cuits, égouttez-les à leur tour avec une écumoire, remettez un petit morceau de beurre dans la poêle et sautez-y le foie de cochon; pendant qu'il est sur le feu, ôtez la peau des saucisses comme vous avez fait aux boudins. Lorsque le foie de cochon est un peu roidi sans être sec, mettez-y les boudins, puis les saucisses et enfin les oignons; assaisonnez le tout de très-peu de sel et un peu de poivre, laissez-le bien chauffer, sautez-le, ajoutez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre et une forte pincée de persil haché; sautez de nouveau, goûtez si c'est bien assaisonné et dressez votre fricassée.

Vous pourrez, si vous voulez, y ajouter quelques pommes de reinette, comme il est dit dans l'article précédent; vous mettrez les pommes en même temps que le foie.

**Pieds de cochon à la Sainte-Menehould,** MANIÈRE DE LES FAIRE CUIRE. — Choisissez de préférence des pieds de devant, flambez-les, grattez-les et lavez-les bien à l'eau tiède, coupez chaque pied en deux dans la longueur, réunissez-les deux morceaux et attachez-les, faites-en autant à tous, mettez-les ensuite dans une marmite avec de l'eau et un peu de vin blanc, deux carottes et deux oignons coupés par morceaux et un fort bouquet de persil, salez-les convenablement et mettez-les au feu, laissez-les cuire doucement pendant six ou huit heures, soit au four ou sur un fourneau : observez que ces pieds devant rester très-longtemps en cuisson, il est essentiel d'y mettre assez d'eau pour qu'ils ne se trouvent pas à sec avant d'être cuits; si vous les faites cuire devant vous, ajoutez-y de l'eau bouillante quand vous verrez que leur mouillement se réduit trop. Lorsqu'ils sont cuits, laissez-les refroidir dans leur assaisonnement, puis retirez-les, déficelez-les, séparez chaque morceau, essuyez-les, ôtez la graisse qui peut se trouver après et, lorsque vous voudrez les servir, trempez-les dans un peu de beurre fondu, roulez-les dans de la chapelure et faites-les cuire sur le gril à feu modéré, arrosez-les d'un peu d'huile, tournez-les et, lorsqu'ils ont une belle couleur, dressez-les sur un plat et servez-les à sec avec un moutardier, ou bien avec une sauce rémoulade. (Voyez cet article à la deuxième série.)

**Pieds de cochon farcis.** — Ayez un pied de cochon cuit comme il est dit pour les précédents. Tandis qu'il est encore chaud, ôtez-en tous les os, les petits comme les gros, entourez chaque moitié de pied d'une couche de farce, faites comme il est dit pour celles des saucisses, mouillez légèrement cette farce avec les mains, donnez-lui une forme un peu ovale aplatie et terminée en pointe d'un côté. Coupez une toile de cochon par morceaux assez grands pour qu'un seul

puisse parfaitement envelopper un demi-pied tout farci, trempez chaque morceau dans de l'eau tiède et enveloppez-en immédiatement les pieds, auxquels vous conserverez non-seulement leur forme, mais encore vous la régulariserez; roulez ensuite chaque pied dans un peu de chapelure et faites-les cuire doucement sur le gril : il faut au moins douze ou quinze minutes de cuisson ; tournez-les souvent pour qu'ils ne noircissent pas et, lorsqu'ils sont roides et fermes au toucher, servez-les avec de la moutarde.

**Porc frais rôti.** — Quel que soit le morceau de porc frais que vous vouliez faire rôtir à la broche, au four, ou dans une casserole, faites-le comme il est dit pour le *Veau rôti* et servez-le de même.

Le meilleur morceau de porc frais pour rôtir, c'est l'échinée ou filet.

**Porc frais au vin blanc.** — Mettez votre porc frais dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à la grosseur du porc frais, ajoutez-y une ou deux cuillerées d'eau et un peu de sel fin, mettez sur le feu, couvrez la casserole, faites cuire à bon feu jusqu'à ce que l'eau soit réduite et que le porc frais commence à rissoler; alors faites-le aller très-doucement, mettez-y quelques cuillerées de vin blanc, couvrez la casserole, mettez du feu sur le couvercle et laissez cuire votre porc frais en mijotant, retournez-le de temps à autre, ajoutez-y un peu de vin blanc à chaque fois qu'il commence à rissoler, renouvelez souvent le feu du couvercle et enfin faites-lui prendre une belle couleur; lorsqu'il est cuit, dressez-le dans un plat et versez le fond dessus.

*Remarque.* Si le fond de votre porc frais est trop gras, il faut le dégraisser un peu; s'il n'y a pas ou peu de jus, il faut en mettre, ou, à défaut de jus, du bouillon, ou même seulement du vin blanc; mettez-y ce qu'il faut à peu près pour qu'il y ait assez de sauce pour la quantité de viande, faites-le bouillir et réduire un peu et versez-le sur le porc frais.

**Porc frais à la sauce Robert.** — Épluchez des oignons, coupez-les en deux, supprimez le bout de la tête et de la queue et coupez chaque moitié par petits morceaux minces. Faites cuire votre porc frais comme le précédent. Lorsqu'il est aux trois quarts cuit, retirez-le de la casserole, mettez les oignons à sa place, assaisonnez-les de sel et poivre, tournez-les avec une cuiller dans cette graisse du porc frais jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur : alors jetez dessus un peu de farine, remuez-les et mouillez-les avec du jus, du bouillon, ou seulement avec de l'eau, continuez de les remuer jusqu'à ce que la sauce bouille, ensuite assaisonnez-les de sel et poivre, remettez-y le porc frais, couvrez la casserole, mettez un peu de braise sur le couvercle et laissez mijoter jusqu'à ce que le porc frais soit cuit. Quand vous voulez servir, sortez-le, dressez-le dans un plat, faites réduire la sauce des oignons de façon qu'elle ne soit ni trop claire ni trop longue, ajoutez-y un peu de moutarde et un filet de vinaigre, goûtez s'ils sont bien assaisonnés et versez-les sur le porc frais.

**Porc frais à la sauce piquante,** SERVI D'UN SEUL MORCEAU. — Hachez très-fin et séparément quatre échalottes ou la moitié d'un gros oignon, une poignée de champignons épluchés, lavés et tordus dans un linge pour en extraire l'eau, deux gros cornichons et un peu de persil (je suppose que vous avez un morceau de porc frais d'un demi-kilo à un kilo); mettez dans le fond d'une casserole quelques débris de lard et les parures de votre porc frais (si vous en avez), deux oignons et une carotte coupés par petits morceaux minces, ajoutez-y une gousse d'ail et un bouquet de persil, posez votre porc frais dessus, salez-le un peu et versez-y le quart d'un verre d'eau, faites-le partir sur le feu et laissez réduire l'eau. Aussitôt que les légumes commencent à prendre un peu de couleur, avant qu'ils attachent à la casserole, versez-y une grande cuillerée à pot de jus ou de bouillon et le quart d'un verre de vin blanc ; si vous n'avez ni jus ni bouillon,

mettez-y la même quantité d'eau, mais alors mettez-y un peu plus de sel, couvrez la casserole et laissez bouillir, puis mettez du feu sur le couvercle et laissez cuire votre porc frais doucement entre deux feux, tournez-le de temps à autre dans son assaisonnement et renouvelez le feu du couvercle. Lorsqu'il est cuit, retirez-le un instant de la casserole et tenez-le chaudement, passez le fond où il a cuit à travers une passoire, lavez la casserole et mettez-y les oignons et les champignons hachés avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, tournez-les sur le feu un instant et, lorsqu'ils commencent à rissoler, mettez-y deux cuillerées à bouche de farine, continuez de tourner avec une cuiller de bois jusqu'à ce que cela commence à prendre un peu de couleur : alors versez-y doucement et en tournant toujours la quantité de jus que vous avez passée qu'il faudra pour que votre sauce ne soit ni trop claire ni trop épaisse, ajoutez-y deux cuillerées à bouche de vinaigre et une goutte de caramel, laissez-la bouillir deux ou trois minutes, puis mettez-y le porc frais, couvrez la casserole et laissez encore mijoter pendant une dizaine de minutes. Au moment de servir, dressez le filet ou porc frais sur un plat, faites réduire un peu la sauce, si elle est trop longue; mettez-y les cornichons et le persil hachés, goûtez si elle est bien assaisonnée et versez-la sur le porc frais. Garnissez le bord du plat de quelques ronds de cornichons et servez.

Si vous n'avez pas de champignons, vous vous en passerez et procéderez malgré cela de la même manière qu'il est dit.

Autre manière. — Coupez votre porc frais par tranches un peu moins grosses que des biftecks, aplatissez-les légèrement et assaisonnez-les.

Hachez très-fin quatre échalottes ou la moitié d'un oignon, une poignée de champignons (si vous en avez), épluchés, lavés et tordus dans un linge pour en extraire l'eau, deux cornichons et un peu de persil (chaque chose séparément).

Mettez votre porc frais dans une poêle avec un morceau de beurre proportionné à la quantité de porc frais, faites-le cuire

doucement et tournez-le souvent ; sept à huit minutes suffisent pour sa cuisson. Lorsqu'il est cuit, égoutez-le et tenez-le chaudement. Mettez dans la poêle, d'où vous l'avez retiré, les oignons et les champignons hachés, remuez-les avec une cuiller de bois pendant cinq ou six minutes, puis mettez-y un peu de farine, remuez encore une minute ou deux, et versez dessus une cuillerée à pot de jus ou de bouillon et le quart d'un verre de vin blanc. Si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y seulement la même quantité d'eau, continuez de tourner avec une cuiller, à mesure que vous versez le mouillement et jusqu'à ce que la sauce bouille; alors assaisonnez-la de sel et poivre, mettez-y une ou deux cuillerées à bouche de vinaigre et une goutte de caramel pour la colorer un peu, laissez-la bouillir deux ou trois minutes; mettez les cornichons et le persil hachés, remuez-la un peu, goûtez si elle est bien assaisonnée, versez-y le jus qu'ont pu rendre vos morceaux de porc frais, dressez-les eux-mêmes sur un plat, versez la sauce dessus, mettez quelques ronds de cornichons autour et servez-les.

**Porc frais à la paysanne.** — Mettez un morceau de porc frais d'environ un demi-kilo dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, faites-le légèrement rissoler sur un feu modéré. Lorsqu'il a une belle couleur, retirez-le de la casserolle, mettez dans la graisse, d'où vous l'avez ôté, deux petites cuillerées à bouche de farine, remuez-la de façon à en former un petit roux; aussitôt qu'il a pris un peu de couleur, mouillez-le doucement, peu à peu et en le tournant toujours, avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon et le quart d'un verre de vin blanc; si vous n'avez pas de jus ni de bouillon, mettez la même quantité d'eau; continuez de remuer jusqu'à ce que la sauce bouille (elle doit être plutôt claire qu'épaisse), assaisonnez-la de sel et de poivre, mettez-y le porc frais avec un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte entière, un bouquet de persil et une goutte de caramel pour la colorer un peu; couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le

couvercle, et laissez cuire tout doucement pendant une heure ou une heure et demie. Pendant ce temps-là, épluchez deux ou trois poignées de petits oignons, coupez par petits morceaux égaux et pelez proprement à peu près la même quantité de pommes de terre, et, lorsque votre porc frais est au trois quarts cuit, c'est-à-dire trois quarts d'heure environ après qu'il a été mis dans la sauce, mettez-y les petits oignons et les pommes de terre, couvrez la casserole, remettez du feu sur le couvercle et laissez achever doucement la cuisson. Quand le porc frais et les légumes sont cuits, si vous voulez servir, sortez de la casserole le porc frais avec une fourchette, posez-le sur un plat, retirez l'oignon piqué de girofle, la carotte et le bouquet de persil de la sauce, goûtez si elle est bien assaisonnée, faites-la réduire s'il y en a de trop, allongez-la au contraire un peu, si elle est trop courte, en y mettant un peu de jus ou d'eau, faites-la bouillir, dressez les légumes autour du porc frais et versez la sauce dessus.

**Biftecks de porc frais.** — Ayez un morceau de filet ou échinée de porc frais entièrement désossé, ôtez un peu de graisse dans les endroits où elle est trop épaisse, coupez-le par morceaux de deux centimètres (à peu près) d'épaisseur, aplatissez-les légèrement, parez-les un peu, assaisonnez-les de sel et de poivre, et faites-les cuire de toutes les manières indiquées pour les biftecks ordinaires, seulement vous ne les huilerez pas pour les faire cuire sur le gril.

**Côtelettes de porc frais.** — Taillez et parez ces côtelettes comme celles de veau (voyez-en la manière au 1er article des *Côtelettes de veau*, dans la 5e série).

On accommode et l'on sert généralement les côtelettes de porc frais comme celles de veau, mais on ne les pique jamais et on les panne souvent pour les faire griller.

**Côtelettes de porc frais à la sauce Robert.** — Préparez et faites cuire ces côtelettes comme il est dit à l'article *Porc frais à la sauce Robert*. Lorsqu'elles sont cuites, dressez-les en couronne et versez la sauce dans le milieu.

**Côtelettes de porc frais à la sauce piquante.** —Hachez bien fin et séparément quatre échalottes ou la moitié d'un oignon, une poignée de champignons (si vous en avez) épluchés, lavés et bien tordus dans un linge pour en extraire l'eau, deux cornichons et une poignée de persil.

Assaisonnez de sel et de poivre quatre côtelettes de porc frais, mettez-les dans une poêle avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-les cuire doucement, tournez-les plusieurs fois pendant leur cuisson ; quand elles ont une belle couleur et qu'elles sont fermes au toucher, sortez-les de la poêle et tenez-les chaudement ; mettez dans le beurre où elles ont cuit les échalottes et les champignons hachés, tournez-les avec une cuiller de bois et laissez-les cuire trois ou quatre minutes ; mettez-y ensuite deux cuillerées à bouche de farine, mêlez-la bien et versez dessus une cuillerée à pot de jus ou de bouillon et le quart d'un verre de vin blanc, tournez cette sauce avec la cuiller de bois pendant que vous la mouillez et jusqu'à ce quelle bouille ; alors assaisonnez-la de sel et poivre, mettez-y deux ou trois cuillerées de vinaigre et une goutte de caramel pour la colorer un peu, laissez-la bouillir doucement pendant sept à huit minutes, puis mettez-y les cornichons et le persil hachés ; remuez bien le tout, goûtez si votre sauce est bonne, dégraissez-la un peu, dressez vos côtelettes et versez-la dessus.

Si vous n'avez ni jus ni bouillon pour mouiller votre sauce, vous-y mettrez seulement la même quantité d'eau et de vin blanc, mais vous la salerez un peu plus, comme aussi vous la ferez sans champignons, si vous n'en avez pas.

**Côtelettes de porc frais sautées à la poêle.**— Assaisonnez de sel et poivre quatre côtelettes de porc frais, mettez-les dans une poêle avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, posez la poêle sur un feu vif, faites cuire vos côtelettes à bon train, sans pour cela les laisser rissoler, tournez-les souvent ; quatre ou cinq minutes suffisent pour leur cuisson. Lorsqu'elles sont cuites, dressez-les sur un plat,

tenez-les chaudement, retirez la moitié de la graisse qui est dans la poêle, et versez dans le reste deux cuillerées de jus ou de bouillon, et un demi-verre de vin blanc; si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y une goutte d'eau à la place, laissez réduire de moitié et à grand feu, puis mettez-y une pincée de persil. gros de beurre comme une noix, remuez ce jus et versez sur les côtelettes.

**Rognons de cochon.** — On accommode les rognons de cochon grillés comme les rognons de veau, et sautés, comme ceux de bœuf ( voir les articles *Rognons de veau* et *Rognons de bœuf* ).

**Sanglier.** — Le sanglier est un cochon sauvage; lorsqu'il est vieux, la chair en est sèche et mauvaise; aussitôt qu'il est tué, on lui enlève les testicules, sans cela sa chair ne serait pas mangeable.

**Sanglier à la sauce poivrade.** — On ne mange guère autrement le sanglier qu'avec une sauce un peu relevée, telles que les poivrades, les piquantes et les sauces tomates. Voici la manière de le préparer.

Quelle que soit la partie ou morceau de sanglier que vous ayez à préparer, faites-le mariner pendant quelques jours dans un assaisonnement ainsi préparé :

Selon la grosseur du morceau de sanglier que vous voulez mariner, mettez dans une terrine du vinaigre rouge ou blanc coupé d'un quart d'eau, quelques échalottes, un peu d'ail, de thym et de laurier, quelques grains de gros poivre, du sel et une ou deux branches de persil, et lorsque vous voudrez le faire cuire, égouttez-le, épongez-le dans un linge, puis faites chauffer de l'huile dans une casserole, mettez-y votre morceau de sanglier, faites-le raidir des deux côtés, puis couvrez la casserole et laissez-le cuire doucement avec feu dessous et dessus; tournez-le de temps à autre et renouvelez le feu du couvercle. Le temps de sa cuisson dépend de sa grosseur et de sa nature plus ou moins coriace. Lorsqu'il est

cuit, faites une sauce poivrade (voyez-en la manière à la 2e série); quand elle est faite, mettez-y le jus du sanglier, dégraissez-la, goûtez si elle est bien assaisonnée, laissez-la cuire deux ou trois minutes, puis dressez le sanglier et versez-la dessus.

Pour servir votre sanglier avec les autres sauces indiquées au commencement de cet article, vous le ferez cuire de la même manière que celle-ci et, pendant qu'il cuira, vous ferez votre sauce, dans laquelle vous mettrez aussi le jus où il aura cuit. On peut aussi faire cuire le sanglier au four ou à la broche comme du cochon ordinaire.

**Côtelettes de sanglier.** — Preparez et servez ces côtelettes comme celles de chevreuil.

**Jambons de sanglier.** — Préparez et faites cuire ces jambons comme ceux du cochon ordinaire, ou de la manière indiquée à l'article *Sanglier à la sauce poivrade*, et servez-les avec les mêmes sauces.

# HUITIÈME SÉRIE.

## TRAITÉ DE LA VOLAILLE ET DU LAPIN DOMESTIQUE

---

## POULETS, POULES ET CHAPONS.

La préparation des poulets, des poules ou poulardes et des chapons étant généralement la même, on pourra donc indifféremment appliquer aux uns les descriptions faites pour les autres, et *vice versa*, en tenant compte cependant de la différence qui existe entre eux pour le plus ou le moins de temps à donner à la cuisson d'un poulet tendre ou d'une vieille poule.

**Manière de vider un poulet.** — Après avoir plumé et épluché un poulet, de telle façon qu'il n'y reste ni cornets ni plumes, posez-le sur la table, les reins en dessus et les pattes allongées; prenez le cou dans la main gauche, serrez et pincez-en la peau sur l'os, fendez-la dans toute la longueur du cou, ouvrez-la des deux côtés et détachez-la entièrement du cou, cherchez-y un boyau qui s'y trouve, détachez-le doucement en suivant son prolongement jusque dans l'intérieur du poulet, où il se termine par ce qu'on appelle la poche; détachez également cette poche sans la crever, passez et appuyez légèrement un doigt dessous pour y faire remonter le peu de manger qui pourrait se trouver dans le boyau qui la prolonge, coupez-la d'après ce boyau et coupez également le boyau de la courgnolle auprès de la tête. Cette première opération faite, introduisez le doigt dans le corps

par l'ouverture que vous venez de faire, tournez-le autour des intestins pour les détacher des reins, détachez-en aussi les poumons que vous sentirez dans les interstices des os des reins, puis coupez légèrement le tour de l'orifice du bas pour l'agrandir un peu, passez-y également le doigt pour finir de détacher les boyaux et les intestins, tirez-les à vous doucement en appuyant le doigt sur le gésier, faites-les sortir et assurez-vous qu'il n'en reste aucuns fragments et que le fiel ou amer est bien resté adhérent au foie.

**Manière de flamber un poulet.** — La flamme la plus convenable pour flamber un poulet est celle que donne un fourneau de charbon de bois bien allumé, mais on n'en a pas toujours un à sa portée; on peut employer aussi très-agréablement de l'esprit-de-vin en combustion, mais cela coûte cher; reste la flamme que l'on peut obtenir avec du bois ou du papier. La première, indépendamment qu'elle noircit considérablement le poulet, peut encore lui communiquer un goût de fumée; celle du papier ne donne pas de goût de fumée, mais elle noircit aussi beaucoup le poulet, d'où il résulte qu'à moins d'allumer un fourneau ou de l'esprit-de-vin, on ne peut guère flamber convenablement un poulet. Cependant, lorsqu'on ne prépare ce poulet que pour soi et qu'on tire à l'économie, on pourra le flamber au papier. Pour cela on lui passe une cuiller de bois dans le corps, ou bien on le tient d'un côté par la tête et de l'autre par les pattes, on en expose vivement toutes les parties à une flamme vive de papier, et on l'essuie immédiatement comme il faut avec un linge propre; puis on pose les pattes sur un feu quelconque ou dans les cendres chaudes, on les y tourne et retourne et, en les essuyant toutes chaudes, on leur enlève l'épiderme, c'est-à-dire la peau rugueuse, puis on le trousse ou on le découpe.

**Manière de trousser un poulet pour rôti.** — Votre poulet étant vidé et flambé comme je viens de le dire dans les deux articles précédents, parez-le, c'est-à-dire

coupez-lui le bout des pattes, ainsi que celui des ailes et le petit bout qui se trouve à la jointure de l'aileron et du fouet, troussez-lui les ailes en ramenant les ailerons en arrière, tapez un peu sur l'os de l'estomac ou appuyez dessus avec la paume de la main pour en écraser l'os ou bréchet; afin que l'estomac du poulet ait meilleure façon, coupez-lui le cou près des épaules, mais laissez un assez grand morceau de peau tenir à celle de l'estomac. Si c'est un petit poulet tendre, laissez-lui le cou et la tête, mais coupez-lui le dessus du bec, à la hauteur de la crête et laissez la mâchoire inférieure; dans ce cas, vous aurez soin que la tête soit parfaitement épluchée et flambée. Prenez ensuite le poulet de la main gauche, posez-le à plat sur la table, le cou à gauche, les pattes à droite, serrez bien les cuisses contre l'estomac en les appuyant avec les doigts de la main gauche; traversez le corps, en partant du milieu d'une cuisse pour sortir au milieu de l'autre, avec une aiguille à brider enfilée d'une ficelle, tournez ensuite votre poulet sur le flanc droit, toujours dans la position horizontale, traversez avec l'aiguille et la ficelle l'aileron et le fouet gauches en dessous et au milieu; mettez votre poulet sur le dos et traversez de la même manière, mais en sens inverse, le fouet et l'aileron de droite, de cette façon la ficelle viendra rejoindre la première passée; tirez-les toutes deux et attachez-les solidement, puis coupez la ficelle. Cela fait, prenez le poulet dans votre main gauche, l'estomac en dessous et les pattes allongées en avant; introduisez l'aiguille un peu au-dessus du croupion dans un petit endroit charnu qu'on nomme sot-l'y-laisse et faites-la sortir du côté opposé; retournez votre poulet, tirez l'aiguille et passez-la juste au-dessus de la patte, entre la peau et l'os, pour traverser le poulet sous l'estomac et aller sortir sur l'autre patte également entre la peau et l'os; de cette façon, les deux bouts de ficelle doivent se trouver réunis et les pattes maintenues. Serrez alors fortement les deux bouts de ficelle, faites deux nœuds l'un sur l'autre et coupez la ficelle; si vous avez laissé le cou du poulet, faites-le passer sous

l'aile droite et allez chercher la patte droite, pliez-la en arrière sans la casser et introduisez-la par le bout dans la partie inférieure du bec, que vous avez laissée à la tête ; votre poulet ainsi troussé, vous le couvrirez, si vous voulez, d'une barde de lard, que vous fixerez avec une ficelle et le ferez cuire selon qu'il sera dit.

Si vous avez coupé le cou du poulet, vous rentrerez tout simplement le bout de peau qui reste dans le trou du cou.

**Manière de trousser un poulet pour entrée.** — Avant de flamber votre poulet, coupez-lui les pattes à la jointure des cuisses, faites-lui une petite incision de chaque côté dans le corps même et un peu au-dessus de l'endroit où aboutissent les moignons des cuisses, introduisez ces moignons dans les trous des incisions, de façon que le poulet ait l'air d'avoir ses mains dans ses poches, puis flambez votre poulet de la manière indiquée. Lorsqu'il est flambé et bien essuyé, rabattez la peau du cou, que vous aurez coupée, sur les reins de votre poulet et troussez-le avec la ficelle comme il est dit pour le précédent, à cette seule différence qu'en allant d'un aileron à l'autre, vous traverserez la peau du cou en prenant un peu de chair sur l'extrémité du dos du poulet, pour que cette peau bouche le trou du cou et soit maintenue et fixée dans cette position. Comme aussi la ficelle qui attache les pattes, quoique passée de la même manière et aux mêmes endroits que l'autre, devra fixer les cuisses de celui-ci en portant un peu au-dessus de l'os des moignons.

**Manière de découper un poulet cru.** — Votre poulet étant vidé et flambé comme il est dit au commencement de cette série, commencez par lever les cuisses en passant la lame du couteau entre elles et le corps, pendant que de l'autre main vous les tirez légèrement en les renversant, puis achevez de les détacher du corps en les coupant dans la jointure de l'os ; la cuisse, ainsi levée, doit être ronde et avoir la forme d'un petit jambon. Coupez-lui la patte un peu au-dessus de la jointure du genou, cassez l'os au milieu de la

cuisse et supprimez-en le bout; coupez le petit moignon de la patte, ainsi que les ongles, détachez d'un coup de couteau l'aileron des ailes et coupez-en le petit bout; levez ensuite les ailes en faisant glisser le couteau dans la jointure et le tirant doucement de haut en bas, tandis que de la main gauche vous tirez aussi doucement l'aile pour l'éloigner du corps; ayez soin de ne pas anticiper sur les chairs de l'estomac. Séparez l'estomac des reins en coupant les petits os et les peaux des flancs et ceux de la carcasse, coupez l'estomac et les reins en travers, de manière que chacun de ces morceaux en forme deux; parez proprement tous les membres et morceaux en en coupant légèrement les parties mal coupées ou déchiquetées, et mettez-les dans une assiette. (Vous pourrez mettre les débris dans le pot-au-feu, ainsi que le cou et le gésier, que vous aurez soin d'attacher ensemble afin de pouvoir les retrouver plus facilement.)

**Poulet rôti à la broche.** — Epluchez, videz, flambez et troussez votre poulet comme il est dit à l'article *Manière de trousser un poulet pour rôtir*. Au moment de le mettre au feu, donnez-lui un léger coup de couteau sur chaque patte pour en couper le nerf, qui les ferait retirer et donner mauvaise façon à votre poulet en cuisant; mettez-le à la broche, attachez-lui les pattes pour l'y fixer et faites-le cuire à feu clair : il faut trois quarts d'heure à une heure pour un gros poulet; frottez-le d'un peu de beurre. Mettez un peu d'eau dans la lèchefrite, arrosez-le avec pendant sa cuisson. Lorsqu'il est cuit, débrochez-le, salez-le, ôtez-lui les ficelles, dressez-le sur un plat, mettez du cresson bien épluché autour et passez dessus le jus de la lèchefrite.

**Poulet rôti au four.** — Troussez votre poulet comme il est dit à l'article *Manière de trousser un poulet pour rôtir*, mettez-le dans un plat ou dans une rôtissoire, assaisonnez-le de sel, frottez-le d'un peu de beurre ou d'un peu de bonne graisse, mettez un demi-verre d'eau dans le plat et faites-le cuire dans un four convenablement chaud. Il faut trente-

cinq à quarante minutes de cuisson pour un beau poulet tendre, et le tourner plusieurs fois pendant sa cuisson.

Lorsqu'il est cuit, déficelez-le et servez-le avec du cresson, comme celui cuit à la broche.

**Poulet rôti à la casserole.** — Troussez votre poulet comme les précédents pour rôtir, puis faites-le cuire comme il est dit au *Poulet à l'étouffade.*

**Poulet truffé.** — Voyez l'article *Dindon truffé* et procédez de même; il n'y a d'autre différence que dans la quantité de truffes à y mettre: pour un poulet, il en faut de 300 à 500 grammes, cela dépend de la volonté et de la grosseur du poulet.

**Poulet à l'étouffade au jus.** — Troussez votre poulet pour entrée (voyez-en la manière dans les premiers articles de cette série) couvrez-le d'une barde de lard, fixez-la avec une ficelle, mettez-le dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf et un oignon piqué, assaisonnez-le de sel, couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle, et faites cuire doucement votre poulet; tournez-le de temps à autre pendant sa cuisson, mettez-y une goutte de bouillon ou d'eau quand il rissole trop fort, renouvelez souvent le feu du couvercle et tâchez, au moyen de toutes ces précautions, de faire prendre une belle couleur à votre poulet; s'il est tendre, trente à quarante minutes doivent suffire pour sa cuisson. Lorsqu'il est cuit, débridez-le, dressez-le sur un plat avec sa barde sur l'estomac, mettez dans la casserole une goutte de bouillon ou d'eau pour allonger un peu le jus, faites-le bouillir et versez-le sur le poulet.

Si ce poulet doit être servi comme rôti, entourez-le de cresson bien épluché et légèrement assaisonné de sel et de vinaigre.

On peut servir les poulets à l'étouffade avec toutes espèces de garnitures, ainsi que je vais le démontrer comme exemple dans les articles qui suivent.

**Poulet à l'étouffade à la sauce tomate.** — Préparez et faites cuire ce poulet comme le précédent. Lorsqu'il est aux trois quarts cuit, c'est-à-dire environ vingt-cinq à trente minutes après que vous l'avez mis au feu, coupez en quatre une dizaine de tomates, retirez-leur la queue et pressez-les doucement dans les mains pour en extraire l'eau et les pepins; retirez un instant le poulet de la casserole, mettez-y les tomates, assaisonnez-les de sel et de poivre, faites-les fondre un peu en les remuant avec une cuiller de bois, puis remettez le poulet avec, couvrez la casserole et laissez achever sa cuisson tout doucement avec feu dessus et dessous. Lorsque le poulet est cuit, retirez-le, déficelez-le et tenez-le chaudement dans un autre vase; versez vos tomates dans une passoire fine, tournez-les et foulez-les avec une cuiller de bois ou un petit pilon à sel pour les faire passer à travers; lorsqu'elles sont toutes passées, qu'il ne reste plus que des peaux dans la passoire, faites chauffer la sauce, mettez-y une goutte de jus ou de bouillon si elle est trop épaisse, goûtez si elle est assez assaisonnée, ajoutez-y un petit morceau de beurre, versez-la sur le plat et posez le poulet dessus sans la barde.

**Poulet à l'étouffade aux champignons.** — Ayez quatre ou cinq maniveaux de champignons, épluchez-les et coupez-les, ou tournez-les, s'ils sont gros, et laissez-les entiers s'ils sont petits.

Préparez et faites cuire votre poulet comme celui à l'étouffade au jus. Lorsqu'il est aux trois quarts cuit, c'est-à-dire environ trente ou trente-cinq minutes après que vous l'avez mis au feu, retirez-le un instant de la casserole et mettez-y les champignons, après les avoir lavés et parfaitement égouttés; assaisonnez-les de sel et poivre, remuez-les deux ou trois minutes avec une cuiller de bois, en les faisant bouillir à grand feu, puis mettez-y le poulet; couvrez la casserole, mettez du feu sur le couvercle, et laissez achever doucement sa cuisson avec feu dessus et dessous. Lorsqu'il est cuit,

sortez-le de la casserole, débridez-le, dressez-le sur un plat, supprimez la barde et tenez-le chaudement. Goûtez si vos champignons sont bien assaisonnés, ajoutez-y un petit morceau de beurre et une pincée de persil haché, ainsi qu'une goutte de jus de citron, et versez-les sur le poulet.

**Poulet à l'étouffade aux olives.** — Tournez et faites blanchir une cinquantaine d'olives ( voyez la manière de le faire, dans la 1re série, à l'article *Manière de tourner les olives* ). Préparez et faites cuire votre poulet comme il est dit à l'article *Poulet à l'étouffade au jus ;* pendant qu'il cuit, faites fondre, dans une petite casserole, gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux, tournez-le et faites-le cuire sur un feu excessivement doux. Lorsqu'il commence à prendre un peu de couleur, versez dessus, doucement et en le remuant toujours jusqu'à ce que la sauce bouille, une cuillerée à pot de jus ou de bouillon; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y la même quantité d'eau mêlée d'un quart de vin blanc; assaisonnez cette sauce de sel et légèrement de poivre, colorez-la un peu avec une goutte de caramel, mettez-y la moitié d'un oignon et le quart d'une feuille de laurier, laissez-la cuire doucement jusqu'à ce que le poulet soit cuit : alors dégraissez-la et passez-la au tamis dans la casserole où est le poulet, mettez-y les olives bien égouttées et laissez mijoter le tout cinq à six minutes; ensuite égouttez le poulet, déficelez-le, ôtez la barde de lard, faites un peu réduire la sauce des olives, qui ne doit pas être trop longue, goûtez si elle est bonne, ajoutez-y un petit morceau de beurre, faites-le fondre et saucez-en le poulet.

**Poulet à l'étouffade aux petits pois.** — Bridez ce poulet pour entrée (voyez-en la manière dans les premiers articles de cette série), ne le bardez pas. Coupez par petits morceaux carrés longs environ cent grammes de lard maigre dont vous aurez ôté la couenne, mettez-le dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, passez-le

sur le feu, remuez-le souvent et, lorsqu'il a pris un peu de couleur, égouttez-le avec une écumoire, et mettez-le sur une assiette ; mettez le poulet dans la casserole, passez-le à son tour dans ce beurre, tournez-le et retournez-le en tous sens pour qu'il prenne une belle couleur des deux côtés, puis retirez-le et mettez-le sur le lard ; mettez une forte cuillerée à bouche de farine dans le même beurre, formez-en un petit roux et, sans le laisser cuire, versez-y immédiatement, peu à peu et en le tournant, une grande cuillerée à pot de bouillon, de jus ou d'eau ; continuez de tourner cette sauce jusqu'à ce qu'elle bouille, assurez-vous qu'elle n'a pas de grumeaux, autrement vous la passeriez au tamis, assaisonnez-la de sel et poivre, mettez-y un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte et un bouquet de persil, ajoutez-y un demi-litre de petits pois, mettez-y le poulet et le lard, faites bouillir, puis couvrez la casserole, mettez un peu de braise sur le couvercle, et laissez cuire pendant quarante à cinquante minutes. Lorsque le poulet et les pois sont cuits, égouttez le poulet, déficelez-le, dressez-le sur un plat, faites réduire un peu la sauce des pois. Si elle est trop longue, supprimez l'oignon, la carotte et le bouquet de persil; goûtez s'ils sont bien assaisonnés, et versez-les sur le poulet.

**Chapon au gros sel.**—Troussez votre chapon comme le poulet pour entrée (voir le quatrième article de cette série), mettez-lui une barde de lard maintenue par une ficelle et faites-le cuire dans votre pot-au-feu, si vous en avez un ce jour-là ; sinon, mettez-le dans une casserole, avec quelques débris de lard, un ou deux oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, une carotte coupée en morceaux et un bouquet de persil; mouillez-le avec de l'eau et un verre de vin blanc, salez-le convenablement, couvrez la casserole et faites-le cuire doucement. Lorsqu'il est cuit, ce que vous connaîtrez si, en pinçant légèrement l'aileron, il fléchit aisément sous les doigts, retirez-le, déficelez-le et dressez-le sur un plat;

versez dessus un peu de bon jus bien chaud, mettez trois ou quatre gros grains de sel sur l'estomac et servez-le,

Si vous n'avez pas de jus, passez un peu de son fond, colorez-le légèrement avec un peu de caramel, faites-le réduire un peu et servez-vous-en à la place de jus.

**Poule au riz.** — Troussez votre poule comme il est dit pour trousser un poulet pour entrée (voir le quatrième article de cette série), faites-la cuire comme le chapon précédent, seulement n'y mettez pas de vin blanc; pendant qu'elle cuit, faites blanchir 200 ou 250 grammes de riz (voyez-en la manière à la première série), rafraîchissez-le et laissez-le égoutter. Lorsque votre poule est cuite, retirez-la de la casserole, déficelez-la, supprimez la barde et tenez-la chaudement dans un autre vase, avec une cuillerée du bouillon où elle a cuit, passez au tamis le reste de ce bouillon, essuyez la casserole, mettez-y le riz et mouillez-le avec tout ou partie du bouillon du poulet, selon que vous verrez qu'il y en a juste ou plus qu'il ne faut pour mouiller le riz le double de son volume; faites bouillir votre riz, puis couvrez la casserole, retirez-la sur le bord du fourneau et laissez-le cuire presque sans bouillir pendant trente-cinq à quarante minutes. Vous jugerez qu'il est assez cuit quand les grains en seront bien allongés et friables sous les doigts : alors goûtez-le. S'il est trop épais, mouillez-le un peu avec ce que vous aurez, mettez-y un morceau de beurre gros comme un petit œuf, faites-le fondre en remuant légèrement le riz en dehors du feu. Dressez le poulet, mettez le riz autour et si vous avez de bon jus, versez-en un peu dessus bien chaud.

Vous pourrez aussi faire cuire cette poule dans le pot-au-feu : alors vous feriez cuire le riz avec la partie grasse du bouillon, un peu d'eau, un peu de sel et un oignon piqué d'un clou de girofle, que vous supprimeriez lorsque vous serviriez le riz.

**Poulet braisé au jus.** — Troussez, faites cuire et

servez ce poulet comme il est dit à l'article *Chapon au gros sel*, seulement n'y mettez pas de gros sel en le servant.

**Poulet braisé sauce à l'estragon claire.** — Troussez et faites cuire ce poulet comme le chapon au gros sel. Lorsqu'il est cuit, déficelez-le, dressez-le dans un plat, jetez dans un bon jus bien réduit une petite poignée de feuilles d'estragon que vous aurez épluchées et lavées d'avance; si vous n'avez pas de jus, mettez votre estragon dans un peu de fond du poulet, préparé comme il est dit à la fin de l'article du *Chapon au gros sel*, faites-lui faire deux ou trois bouillons et versez cette sauce sur le poulet.

**Poulet braisé sauce à l'estragon liée.** — Troussez et faites cuire ce poulet comme le *Chapon au gros sel* (voir cet article). Lorsqu'il est presque cuit, passez à peu près la moitié de son bouillon au tamis, dégraissez-le et remettez ce dégraissis avec le poulet et laissez-lui achever doucement sa cuisson. Pendant ce temps-là faites fondre gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux, laissez-le cuire doucement, en le tournant sur un feu très-doux; lorsqu'il a pris une petite couleur rousse, versez dessus peu à peu, et en continuant de le tourner jusqu'à ce que la sauce soit faite et qu'elle bouille; tout ou une partie du bouillon du poulet que vous avez passé; cette sauce doit être plutôt claire qu'épaisse. Quand elle bout, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel, goûtez si elle est assez salée et laissez-la cuire doucement jusqu'à ce que le poulet soit cuit : alors dégraissez-la un peu, déficelez et dressez le poulet sur un plat, passez la sauce au tamis, remettez-la dans la casserole avec une forte pincée de feuilles d'estragon que vous aurez épluchées et lavées d'avance, faites-lui faire un bouillon et saucez-en le poulet.

**Poulet braisé à la sauce tomate.** — Troussez et faites cuire ce poulet comme le *Poulet braisé au jus*. Pen-

dant qu'il cuit, faites votre sauce tomate (voir la manière de la faire à la deuxième série). Lorsque le poulet est cuit et que la sauce est faite, débridez le poulet, supprimez la barde de lard, versez une partie de la sauce sur un plat, mettez le poulet dessus et servez-le avec le reste de la sauce dans une saucière.

**Poulet braisé aux champignons au blanc.** — Troussez et faites cuire ce poulet comme le *Chapon au gros sel* (voir cet article). Lorsqu'il est cuit, retirez-le du feu, mais tenez-le chaudement, passez la moitié du fond où il a cuit, épluchez trois ou quatre maniveaux de champignons, coupez-les s'ils sont gros, laissez-les entiers s'ils sont petits, lavez-les et égouttez-les bien, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, assaisonnez-les légèrement de sel et poivre, passez-les à grand feu, tournez-les un instant dans le beurre, puis mettez-y deux petites cuillerées à bouche de farine, remuez-les pour la mélanger avec, et versez dessus la quantité convenable de fond du poulet, que vous avez passé, pour que la sauce des champignons ne soit ni trop claire ni trop épaisse; tournez-la pendant que vous y versez le fond et jusqu'à ce qu'elle bouille : alors laissez-la cuire doucement pendant quinze à vingt minutes. Au moment de servir, retirez-la du feu, dégraissez-la et versez-y, en la remuant à mesure avec une cuiller de bois, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec le jus d'un demi-citron, remettez la sauce sur le feu et continuez de la tourner avec la cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir : alors ôtez-la du feu, remuez-la encore un instant pour que les œufs de la liaison ne cuisent pas, égouttez le poulet, déficelez-le et dressez-le sur un plat, goûtez votre sauce, ajoutez-y un petit morceau de beurre, faites-le fondre sans mettre au feu, et versez-la sur le poulet.

**Poulet braisé aux petits oignons au blanc.** — Troussez et faites cuire votre poulet comme il est dit pour le *Chapon au gros sel*. Pendant qu'il cuit, épluchez et faites

cuire une cinquantaine de petits oignons, comme il est dit à l'article *Petits oignons pour garnitures* (voir à la 2e série). Lorsqu'ils sont cuits, tenez-les chaudement; aussitôt que votre poulet est cuit, retirez-le de la casserole et tenez-le chaudement dans un autre vase, passez le fond où il a cuit, dégraissez-le parfaitement et mettez ce dégraissis avec votre poulet. Lavez et essuyez la casserole, mettez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-le fondre légèrement et incorporez-y deux petites cuillerées à bouche de farine, versez immédiatement dessus, doucement et en le remuant à mesure, la quantité de votre fond de poulet qu'il faudra pour en faire une sauce ni trop claire ni trop épaisse, tournez cette sauce jusqu'à ce qu'elle bouille, puis laissez-la cuire doucement pendant vingt ou vingt-cinq minutes. Quand vous voudrez servir, retirez-la du feu, dégraissez-la le mieux possible; s'il arrivait qu'alors elle fût un peu trop claire, il faudrait la faire réduire un peu en la tournant sur un feu très-vif, puis la laisser refroidir un peu avant d'y mettre la liaison; si, au contraire, elle est convenable, versez-y, en la remuant toujours, une liaison de quatre jaunes d'œufs, puis remettez-la sur le feu et tournez-la avec la cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir : alors ôtez-la tout à fait du feu, remuez-la encore un peu et passez-la au tamis en la foulant et tournant avec une cuiller de bois. Lorsqu'elle est passée mettez-y les petits oignons bien égouttés, et gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-lui jeter un bouillon et goûtez si elle est bien assaisonnée; égouttez et déficelez votre poulet, supprimez la barde, dressez-le sur un plat et versez dessus tout ou partie de votre garniture de petits oignons, et servez le reste dans un bol.

**Poulet braisé à la financière au blanc.** —Troussez et faites cuire ce poulet comme il est dit pour le *Chapon au gros sel;* lorsqu'il est cuit, tenez-le chaudement sans bouillir, passez les trois quarts du fond où il a cuit, dégraissez parfaitement ce fond et mettez le dégraissis avec le poulet; faites

ensuite une financière à blanc (voir cet article à la deuxième série), servez-vous du fond de votre poulet, que vous avez passé, pour faire la sauce, mais n'employez que la quantité qu'il faudra pour ne pas faire plus de sauce que vous n'aurez besoin. Gros de beurre comme la moitié d'un œuf et deux petites cuillerées à bouche de farine, employés comme il est dit pour la sauce de la financière à blanc, suffiront pour faire assez de sauce. Au moment de servir, égouttez parfaitement le poulet, supprimez la barde, déficelez-le et dressez-le dans un plat; mettez votre garniture de financière autour, saucez-le, mettez, si vous voulez, quatre ou six belles écrevisses dessus et servez-le; si vous avez beaucoup de garniture, ne mettez sur le poulet que juste ce qu'il en faut pour que le plat ne soit pas trop plein, et servez le reste dans un bol.

Vous pouvez servir ce poulet avec une financière à brun (voir cet article à la deuxième série), et si vous n'avez pas de jus pour faire la sauce, vous vous servirez, comme pour celle à blanc, du fond de votre poulet, et vous la colorerez un peu avec du caramel, puis vous servirez votre poulet comme celui de la financière au blanc.

**Galantine de poulet.** — Désossez un poulet, une poule ou un chapon comme il est décrit à l'article *Dinde en galantine*, confectionnez votre galantine de la même manière, et servez-la comme celle du dinde. Il n'y a d'autre différence que celle de la proportion des garnitures et du temps qu'il faut pour leur cuisson.

**Poulet sauté au beurre.** — Videz et flambez votre poulet, puis découpez-le comme il est dit au cinquième article de cette série (voir *Manière de découper un poulet*). Lorsqu'il est découpé, faites fondre dans une casserole, plate s'il est possible, un morceau de beurre gros comme un œuf, couchez-y tous les membres du poulet du côté de la peau, les uns contre les autres, assaisonnez-les de sel et de poivre, mettez-les sur le feu et faites-les cuire doucement. Lorsqu'ils

auront une belle couleur, tournez-les et faites-leur-en faire autant de l'autre côté; il faut à peu près vingt-cinq à trente minutes pour cuire ainsi un poulet tendre; vous connaîtrez qu'il est assez cuit si, en pinçant une cuisse, les doigts y entrent facilement et s'il n'en sort pas de jus sanguinolent; alors égouttez-le et dressez-le sur un plat (voir à la fin de l'article la *Manière de le dresser*). Versez dans le beurre où il a cuit un demi-verre de vin blanc et àpeu près autant de jus ou de bouillon; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y seulement un peu d'eau et de vin blanc, faites réduire ce mouillement au moins de moitié, en le faisant bouillir à grand feu, puis mettez-y, en dehors du feu, un morceau de beurre comme la moitié d'un œuf, une forte pincée de persil et un peu de jus de citron; mélangez le tout, goûtez si votre sauce est bien assaisonnée, et versez-la sur le poulet.

**Manière de dresser un poulet découpé.** — Mettez d'abord dans le milieu du plat les deux pattes et les deux ailerons en croix les uns sur les autres; ensuite, de chaque côté et se faisant face : 1° les deux morceaux de reins; 2° les deux morceaux d'estomac, ce qui fera quatre montants; puis, entre ces quatre morceaux, mettez les deux ailes et les deux cuisses, les ailes se faisant face et les cuisses aussi; on peut, si l'on veut, resserrer un peu les membres, ne mettre qu'une aile sur le plat, et garder l'autre pour mettre sur le haut du poulet dressé. Cette manière de dresser est la même pour toutes espèces de volaille, gibier ou volatiles.

**Poulet sauté aux fines herbes.** — Hachez très-fin et séparément quatre échalottes, quatre maniveaux de champignons épluchés, lavés et tordus dans un linge après être hachés, afin d'en extraire l'eau, et une forte pincée de persil; mettez tout cela dans une assiette sans le mêler, découpez et faites cuire ce poulet comme le précédent. Lorsqu'il est cuit, dressez-le sur un plat et tenez-le chaudement. Mettez dans la casserole où il a cuit les échalottes et les champignons, passez-les légèrement sur le feu en les tournant avec

une cuiller de bois, assaisonnez-les de sel et poivre, jetez-y une cuillerée à bouche de farine, mélangez-la aux fines herbes et mouillez le tout avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon ; à défaut d'un et d'autre, mettez-y la même quantité d'eau et de vin blanc, par moitié chacun : alors salez un peu, tournez vos fines herbes pendant que vous versez le mouillement dessus, et jusqu'à ce que la sauce bouille; cette sauce doit être très-claire. Laissez-la cuire à grand feu et réduire au moins d'un quart, ensuite ajoutez-y gros de beurre comme un noix, une pincée de persil haché et un peu de jus de citron, mélangez bien le tout, goûtez si votre sauce est bonne et versez-la sur le poulet. Pour dresser votre poulet, voyez la manière indiquée à la fin de l'article qui précède.

**Poulet sauté aux champignons.** — Préparez, faites cuire et dressez ce poulet comme celui sauté au beurre (voir *Poulet sauté au beurre*), et tenez-le chaudement; mettez dans le beurre où il a cuit trois ou quatre maniveaux de champignons épluchés, bien lavés et égouttés, assaisonnez-les de sel et poivre, remuez-les avec une cuiller de bois sur un feu vif, mettez-y deux cuillerées à bouche de farine, mélangez-la bien avec les champignons et mouillez le tout avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, ou bien avec la même quantité d'eau mêlée de la moitié de vin blanc; dans ce cas-là, salez un peu plus, remuez vos champignons à mesure que vous y versez le mouillement, et jusqu'à ce que la sauce bouille; laissez ensuite cuire doucement pendant cinq ou six minutes, puis ajoutez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf et une pincée de persil haché, faites fondre le beurre sans le mettre sur le feu, remuez vos champignons, goûtez si leur sauce est bonne, et versez-les sur le poulet.

**Poulet à la Marengo.** — Préparez, faites cuire et dressez ce poulet comme le précédent; seulement vous le ferez cuire dans quatre cuillerées de bonne huile au lieu de beurre, vous ajouterez un peu de sauce tomate et un peu de jus de citron à la sauce des champignons, vous la poivre-

rez un peu plus, et lorsque vous aurez versé la sauce sur votre poulet, vous le garnirez de quatre belles écrevisses auxquelles vous aurez arraché les petites pattes, quatre œufs frits et quatre croûtons de pain en queue de paon. Vous mettrez les œufs et les croûtons entremêlés autour du poulet et les écrevisses dessus.

(Voir la manière de frire les œufs, à la douzième série, et celle de faire les croûtons, à la première série.)

**Poulet sauté aux tomates.** — Coupez six ou huit belles tomates en quatre morceaux chacune, ôtez-leur les queues, pressez-les légèrement dans les mains pour en extraire l'eau et les pepins, et mettez-les dans une assiette. Préparez, faites cuire et dressez votre poulet comme il est dit à l'article *Poulet sauté au beurre*, et tenez-le chaudement. Mettez vos tomates dans la casserole où il a cuit, ajoutez-y un petit morceau de beurre gros comme une noix et le quart d'un verre de vin blanc; assaisonnez-les de sel et poivre, couvrez-les et laissez-les cuire pendant huit à dix minutes à grand feu, remuez-les souvent pour qu'elles ne brûlent pas, mais sans les écraser (autant que possible); lorsqu'elles sont cuites, ce qui vous sera facile à voir, mettez-y encore gros de beurre comme une noix, goûtez si elles sont bien assaisonnées, et versez-les sur le poulet.

Pour que ce poulet ainsi accommodé soit à la portugaise, il suffit de mettre autour quatre ou cinq tomates farcies. (Voir cet article à la onzième série.)

**Poulet sauté aux truffes.** — Brossez et pelez légèrement quelques truffes, ayez soin de ne pas y laisser de terre, coupez-les en liards, un peu épaisses, et mettez-les dans une assiette. Découpez, faites cuire et dressez votre poulet comme il est dit à l'article *Poulet sauté au beurre*, et tenez-le chaudement. Mettez les truffes dans le beurre où a cuit le poulet, assaisonnez-les d'un peu de sel, tournez-les avec une cuiller de bois et laissez-les cuire doucement, sans roussir, pendant cinq ou six minutes; mettez-y

ensuite deux petites cuillerées à bouche de farine, remuez-les un peu sans les écraser et versez-y une cuillerée à pot de jus ou de bouillon; continuez de les remuer doucement jusqu'à ce qu'elles bouillent : alors mettez-y une goutte de caramel pour colorer un peu la sauce, laissez-les bouillir encore cinq ou six minutes, puis mettez-y gros de beurre comme une noix et une pincée de persil haché, remuez-les un peu, goûtez si elles sont bien assaisonnées et versez-les sur le poulet.

**Poulet sauté aux pois au lard.** — Découpez votre poulet (voir la manière, au cinquième article de cette série). Lorsqu'il est découpé, faites-le revenir doucement dans une casserole avec un peu de beurre ou de bonne graisse; lorsque tous les membres sont raidis et ont une belle couleur, égouttez-les sur un plat. Préparez un demi-litre de pois comme il est dit à l'article *Petits pois au lard* (onzième série); lorsqu'ils bouillent, qu'ils sont garnis et assaisonnés, mettez-y le poulet et laissez cuire le tout à petit feu; lorsque le poulet et les pois sont cuits, égouttez tous les membres du poulet en les sortant les uns après les autres de la casserole avec une fourchette, dressez-les sur un plat, comme il est dit à la fin de l'article *Poulet sauté au beurre;* quand ils sont dressés, retirez l'oignon, la carotte et le bouquet de persil; faites réduire un peu la sauce si elle est trop longue, goûtez si les pois sont bien assaisonnés et versez tout ou en partie sur le poulet. (On emploie le beurre du poulet pour accommoder les pois.)

**Poulet à la paysanne.** — Épluchez quatre gros oignons, coupez-les en deux, supprimez les bouts de la tête et de la queue, coupez ensuite chaque moitié par petits morceaux bien détachés les uns des autres, puis avec un emporte-pièce dit *videlle* ou *vide-pommes*, d'environ deux centimètres de diamètre, enlevez des morceaux de carottes que vous aurez ratissées d'avance, coupez chacun de ces bâtonnets en liards, et faites-en à peu près autant que d'oi-

gnons (c'est-à-dire à peu près le même volume). Faites fondre dans une casserole gros de beurre comme un œuf. ajoutez-y deux cuillerées de bonne huile, découpez votre poulet (voyez-en la manière au cinquième article de cette série) ; mettez-le dans le beurre, faites-le revenir et prendre couleur sur le feu, tournez-le souvent en tous sens, puis égouttez-le sur un plat et mettez à sa place les oignons et les carottes, tournez-les avec une cuiller de bois, et passez-les également sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à rissoler dans le beurre : alors mettez-y deux cuillerées de farine, mélangez-la bien et versez dessus une grande cuillerée à pot de jus ou de bouillon et un demi-verre de vin blanc; si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y seulement la même quantité d'eau. Remuez-les à mesure que vous y versez le mouillement, et jusqu'à ce que la sauce bouille : alors assaisonnez vos légumes de poivre et de sel, mettez-y un bouquet de persil et une cuillerée de sucre en poudre, colorez légèrement la sauce avec une goutte de caramel, laissez-la bouillir trois ou quatre minutes, puis mettez-y votre poulet; couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle, et laissez le cuire en mijotant, à petit feu, pendant à peu près trois quarts d'heure; mais, si c'est un petit poulet, assurez-vous de sa cuisson avant ce temps-là. Lorsqu'il est cuit, dressez-en tous les membres comme il est dit à la fin de l'article *Poulet sauté au beurre*, supprimez le bouquet de persil qui est dans vos légumes, faites-en réduire un peu la sauce si elle est trop longue, goûtez s'ils sont bien assaisonnés, et versez tout ou en partie sur le poulet. (On peut y ajouter des pommes de terre, ainsi que des carottes et des petits pois.)

**Fricassée de poulet au naturel.** — Découpez votre poulet (voir la manière au commencement de cette série), lavez-le bien, puis mettez-le dans une casserole avec un oignon et une carotte émincés, une gousse d'ail, un bouquet de persil, une pincée de gros sel et très-peu de poivre concassé; mouillez-le avec juste assez d'eau pour que tous les

membres y baignent, ensuite faites-le bouillir, écumez-le et laissez-le bouillir doucement pendant cinq minutes; au bout de ce temps, égouttez-le dans une passoire, mais conservez son bouillon; lavez le poulet à l'eau fraîche, épluchez-en tous les membres, pour qu'il n'y reste aucun fragment de légumes, puis mettez-les dans la même casserole, après l'avoir bien essuyée, avec gros de beurre comme un œuf; sautez-les sur le feu jusqu'à ce que ce beurre soit fondu, et mettez-y trois cuillerées à bouche de farine; sautez votre poulet pour que la farine se mêle bien, versez dessus doucement, et en remuant à mesure, le bouillon que vous avez passé, mais en ayant soin de n'y pas mettre le fond, où se trouve toujours un peu d'écume, et continuez de le tourner avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la sauce bouille. Alors mettez votre fricassée sur le coin du fourneau pour qu'elle bouille doucement, couvrez la casserole aux trois quarts seulement, et laissez-la cuire pendant trente-cinq ou quarante minutes; mais, si c'est un petit poulet, assurez-vous, avant ce temps-là, s'il est cuit : pour cela tâtez-en une cuisse du bout des doigts. Lorsque votre fricassée est cuite, retirez-la du feu, écumez-la, dégraissez-la le mieux possible, voyez s'il n'y a pas trop de sauce : sans cela, vous en ôteriez un peu pour ne laisser que juste ce qu'il faut pour saucer tous les membres du poulet; puis versez-y doucement et en sautant et remuant à mesure votre fricassée, une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec une goutte de citron ou de vinaigre et d'eau. Votre liaison étant bien incorporée dans la sauce, remettez la casserole un instant sur le feu en l'agitant toujours et aussitôt que la fricassée commence à bouillir, enlevez-la prestement du feu, sautez-la, mettez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, sautez-la de nouveau et remuez-la doucement jusqu'à ce que le beurre soit fondu; alors dressez-la sur un plat, les membres sans sauce d'abord, puis versez dessus juste la quantité de sauce qu'il faut pour les saucer.

Pour dresser convenablement votre fricassée, voir à la fin de l'article *Poulet sauté au beurre*.

La sauce de la fricassée de poulet doit être plutôt un peu épaisse que trop claire; il ne faut la lier qu'au moment de la servir, pour ne pas courir le risque de la voir tourner. Quand vous voudrez faire votre fricassée aux petits oignons ou aux champignons, ou même y mettre ces deux choses ensemble, préparez ces objets comme il est dit aux articles *Champignons* ou *Petits oignons pour garniture*, et mettez-les bien chauds et bien égouttés dans votre fricassée lorsqu'elle est liée et au moment de la servir.

**Fricassée de poulet aux morilles.** — Nettoyez et faites cuire une vingtaine de morilles comme il est dit à cet article, dans la deuxième série, faites votre fricassée comme la précédente; lorsqu'elle est liée, égouttez les morilles et mettez-les dedans bien chaudes, dressez ensuite.

**Poulet à la tartare.** — Choisissez de préférence un poulet pas trop gros, mais bien gras et bien tendre, épluchez-le bien, videz-le et flambez-le, coupez-lui le cou et les pattes à la jointure du genou, faites-lui deux incisions dans les flancs un peu plus haut que l'endroit où aboutissent les moignons des cuisses, faites-y entrer de force ces moignons, puis fendez votre poulet sur le dos depuis le croupion jusqu'au cou, ouvrez-le, aplatissez-le légèrement en frappant dessus à plat avec un couperet; votre poulet ainsi préparé, mettez-le dans une grande casserole plate ou sur un plafond avec deux ou trois cuillerées d'huile ou de bonne graisse, assaisonnez-le de sel et poivre et passez-le doucement sur le feu jusqu'à ce que les chairs en soient raidies de chaque côté et qu'il soit presque cuit : alors égouttez-le, frottez-le d'huile des deux côtés, passez-le dans de la chapelure, mettez-le sur le gril et laissez-lui achever doucement sa cuisson; ne le mettez pas sur un feu trop vif pour que la chapelure ne brûle pas, arrosez-le de temps à autre avec un peu d'huile, tournez-le deux ou trois fois et, pour vous assurer qu'il est cuit, pincez-lui les cuisses. Si les doigts pénètrent facilement, ôtez-le du feu, mettez un peu de tartare sur un plat, posez le poulet dessus

et servez-en à part dans une saucière. Vous pourrez, si vous voulez, garnir le tour du plat de quelques ronds de cornichons. (Voir *Sauce tartare* dans la deuxième série.)

**Poulet à la remolade.** — Préparez et faites cuire ce poulet comme le précédent, et servez-le avec une sauce remolade. (Voyez à la deuxième série.)

**Poulet à la diable.** — Faites la sauce suivante : Hachez très-fin et séparément quatre échalottes ou la moitié d'un oignon, une forte pincée de cerfeuil, autant d'estragon et la même quantité de persil, écrasez la moitié d'une gousse d'ail, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme une grosse noix, mettez-y les échalottes hachées et une cuillerée à bouche de farine, mélangez le tout et passez-le deux ou trois minutes sur le feu en le tournant toujours avec une cuiller de bois, puis versez-y peu à peu une cuillerée à pot de jus ou de bouillon et à défaut d'un et d'autre la même quantité d'eau mélangée d'un quart de vin blanc, continuez de tourner à mesure que vous versez ce mouillement et jusqu'à ce que la sauce bouille : alors assaisonnez-la de sel et poivre, mettez-y deux cuillerées à bouche de vinaigre, faites-la réduire d'un quart, puis mettez-y le cerfeuil, l'estragon, le persil et l'ail, faites-lui faire un bouillon, goûtez si elle est bonne; il faut que cette sauce soit très-relevée. Préparez et faites cuire ce poulet comme celui à la tartare, mais ne le panez pas; lorsqu'il est cuit, dressez-le sur un plat et versez la sauce dessus.

Remarque : Vous faites votre sauce pendant que le poulet cuit, et, au lieu de passer votre poulet au feu dans une casserole, vous le faites cuire complétement sur le gril; dans ce cas vous l'y laisserez plus longtemps, le tournerez plusieurs fois et verserez dessus de temps à autre quelques gouttes d'huile.

**Poulet frit** OU FRITEAU DE POULET. — Découpez le poulet (voir la manière de le faire au cinquième article de cette

série), puis mettez-le dans une terrine et assaisonnez-le de sel et poivre et un peu de persil haché, mettez-y une cuillerée d'huile et un peu de vinaigre; sautez-le et tournez-le dans cet assaisonnement, laissez-l'y mariner un peu, puis égouttez-le, mettez-le sur un linge propre, jetez dessus une ou deux poignées de farine, pliez le linge et roulez-le bien dans cette farine, puis faites chauffer de la friture dans une poêle; lorsqu'elle commence à fumer (signe qu'elle est chaude), mettez-y d'abord les cuisses du poulet, un instant après, les deux morceaux d'estomac, puis les deux ailes et enfin les deux ailerons et les deux morceaux du rein, laissez frire votre poulet doucement pendant dix ou douze minutes, tournez-en souvent les membres avec une écumoire et, pour vous assurer qu'il est assez cuit, retirez une cuisse de la friture, faites-lui une légère incision un peu profonde : si la chair en est blanche et ferme, c'est qu'elle est assez cuite, et quand les cuisses le sont assez les autres membres ne peuvent manquer de l'être : alors égouttez-les sur un linge propre, salez-les légèrement et servez-les avec une sauce poivrade ou une sauce tomate, ou seulement avec du persil frit. (Voir la manière de faire ces deux sauces, dans la deuxième série.)

## DESSERTE DE VOLAILLE ROTIE.

Lorsque vous aurez de la desserte de poulet ou de chapon rôtis, vous pourrez l'accommoder selon qu'il est dit dans les articles qui suivent.

**Capilotade de volaille.** — Lorsque vous aurez du poulet rôti de desserte, qu'il soit entier ou coupé, parez proprement chaque morceau, s'il est coupé, sinon découpez-le comme un poulet cru (voir la manière au cinquième article de cette série), et mettez-le dans une casserole (plate, s'il est possible).

Hachez très-fin et séparément quatre échalottes, deux ou

trois maniveaux de champignons, bien épluchés, lavés et tordus dans un linge (après être hachés) pour en extraire l'eau, et une pincée de persil, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf (pour l'équivalent d'un poulet entier), mettez-y les échalottes et les champignons, passez-les un instant sur le feu en les tournant avec une cuiller de bois, et mettez-y deux fortes cuillerées à bouche de farine, mélangez-les aux fines herbes et mouillez-les avec une cuillérée à pot de jus ou de bouillon et le quart d'un verre de vin blanc. Tournez vos fines herbes pendant que vous versez le mouillement dessus et jusqu'à ce que la sauce que cela formera commence à bouillir : alors assaisonnez-la de sel et poivre, mettez-y une goutte de caramel pour la colorer un peu et laissez-la cuire pendant quelques minutes, puis versez-la sur vos morceaux de poulet, faites bouillir, puis couvrez la casserole, retirez-la sur le bord du fourneau et laissez mijoter doucement votre poulet avec feu dessous et dessus pendant une demi-heure. Au moment de servir, dressez votre poulet le plus proprement possible dans un plat, faites un peu réduire la sauce si elle est trop longue, mêlez-y le persil haché et un petit morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, ajoutez-y une goutte de jus de citron, goûtez si elle est bien assaisonnée et versez-la sur le poulet.

**Marinade de volaille.** — Quand vous avez du poulet rôti, froid ou chaud, découpé ou non, coupez-le par morceaux à peu près d'égale grosseur, mettez-les dans une terrine et assaisonnez-les de sel, poivre, une goutte d'huile et de vinaigre et une pincée de persil haché. Sautez et tournez ces morceaux de poulet dans cet assaisonnement; au moment de les faire frire, faites chauffer la friture dans une poêle, égouttez vos morceaux de poulet et versez dessus ce qu'il faut de pâte à frire pour que tous les morceaux en soient couverts, tournez-les avec la main dans cette pâte à frire (voir la manière de la faire à la deuxième série). Lorsque la friture commence à fumer, signe qu'elle est chaude, mettez-y

les uns après les autres, le plus vivement possible et en commençant par les plus gros, tous vos morceaux de poulet, que vous aurez bien soin de tourner encore dans la pâte à frire au moment de les mettre dans la friture. Lorsqu'ils y sont tous, menez la friture à grand feu; avec la pointe d'une fourchette, détachez les morceaux qui pourraient s'être collés l'un contre l'autre, puis tournez et retournez-les tous avec une écumoire, et, aussitôt qu'ils sont croustillants et qu'ils ont une belle couleur, égouttez-les sur un linge, salez-les légèrement, dressez-les le mieux possible sur un plat, mettez un peu de persil frit dessus et servez-les. Vous pouvez servir à part un peu de sauce tomate. (Voir, à la deuxième série, l'article *Sauce tomate.*)

Quand vous n'aurez pas une poêle assez grande pour que tous les morceaux de poulet puissent y tenir les uns contre les autres, il vaut mieux les faire frire en deux fois que de les mettre les uns sur les autres. Seulement il faut avoir soin de tenir bien chaudement les premiers frits et, lorsque vous les dressez, de mettre les derniers frits sur les premiers, pour les réchauffer encore un peu.

**Salade de poulet.** — La description suivante est faite pour un poulet entier ou son équivalent :

Faites durcir quatre œufs et faites-les refroidir dans l'eau, ensuite pelez-les; épluchez trois ou quatre laitues ou plus, selon leur grosseur, conservez-les cœurs, mais très-petits; émincez, c'est-à-dire coupez comme de la choucroute tout le reste des laitues, et mettez-les dans un saladier; épluchez, lavez et essuyez comme il faut deux ou trois anchois, supprimez l'arête, fendez-les en deux et coupez chaque moitié en trois filets dans sa longueur, hachez une forte pincée de cerfeuil et un peu d'estragon si vous en avez. Tous ces préparatifs terminés, coupez proprement votre poulet par morceaux à peu près égaux, mais pas trop gros; car, si vous avez des cuisses entières, il faut, après en avoir supprimé les pattes très-près du moignon de la cuisse, couper la cuisse

elle-même en deux morceaux. Mettez tous vos morceaux de poulet dans une terrine, assaisonnez-les de sel et poivre, un peu de persil haché et une goutte d'huile et de vinaigre, sautez et tournez-les dans cet assaisonnement, puis dressez-les le mieux possible sur la salade qui est dans le saladier; coupez tous les cœurs de laitues en quatre, coupez également vos œufs en quatre quartiers longs et formez-en une couronne autour du poulet en entremêlant un quart de cœur de laitue et un quart d'œuf, ainsi de suite. Posez vos filets d'anchois sur le milieu, en les plaçant de manière qu'ils forment un grillage, mettez autour de ce grillage une petite couronne de ronds de cornichons et, sur le milieu même, une pincée de câpres; semez sur le tout, excepté les œufs et les laitues, le cerfeuil et l'estragon hachés, et servez ainsi votre salade. On ne l'assaisonne que sur table et comme une salade ordinaire.

**Poulet en mayonnaise.** — Faites une sauce mayonnaise (voyez-en la manière à la deuxième série), puis arrangez et assaisonnez votre poulet comme il est dit à l'article précédent pour la salade de poulet. Seulement il faut ôter la peau à tous les morceaux de poulet avant de les assaisonner dans la terrine et ne pas mettre de persil dans l'assaisonnement; puis, quand le poulet est dressé sur la salade, on le couvre entièrement avec la sauce mayonnaise: alors on met, comme à la salade, une bordure d'œufs et de laitues, des anchois dessus avec une pincée de câpres, mais on n'y met point de cerfeuil ni d'estragon hachés, et l'on n'a pas besoin de l'assaisonner à table; on tourne seulement le poulet dans la sauce.

**Émincé de poulet** OU BLANQUETTE DE VOLAILLE. — Enlevez la peau à tous vos morceaux de poulet, supprimez-en les nerfs et la graisse, coupez-les ensuite par petits morceaux le plus minces possible et mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf (pour l'équivalent de la chair d'un poulet); assaisonnez-les de sel et muscade

râpée, couvrez la casserole et mettez-la sur de la cendre chaude seulement, avec un peu de cendre aussi sur le couvercle, ou bien à la bouche du four, si vous en avez un à votre disposition; laissez chauffer ainsi doucement votre poulet, sautez-le de temps à autre. Pendant qu'il chauffe, faites votre sauce de cette manière : Faites fondre légèrement gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y deux cuillerées de farine, mélangez-la avec le beurre et versez dessus une cuillerée à pot de bouillon froid sans couleur, tournez cela sur le feu jusqu'à ce que cela ait pris la consistance d'une sauce plutôt épaisse que trop claire et jusqu'à ce qu'elle bouille : alors mettez-y un oignon et un tout petit bouquet de persil, retirez-la sur le coin du fourneau et laissez-la cuire douze ou quinze minutes, puis dégraissez-la, supprimez-en l'oignon et le bouquet de persil, voyez si elle est bien lisse et s'il n'y a pas de grumeaux, parce que, s'il y en avait, il faudrait la passer au tamis ou à la passoire, en l'y tournant avec une cuiller de bois. Quand elle est passée, versez-y doucement, et en la tournant à mesure avec une cuiller de bois, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de jus de citron ou une goutte de vinaigre, puis tournez-la sur le feu et ôtez-la aussitôt qu'elle commence à bouillir; tournez-la encore un instant pour empêcher les œufs de cuire, ajoutez-y un petit morceau de beurre, faites-le fondre. sans le mettre sur le feu, rien qu'en tournant la sauce, et versez-la sur votre émincé; mélangez-la bien avec et dressez sur un plat; mettez autour, si vous voulez, une bordure de petits croûtons de pain frits coupés en triangles. (Voir, à la première série, *Croûtons de pain pour garniture.*)

Si vous voulez ajouter des champignons dans votre émincé, faites-les cuire comme il est dit à l'article *Champignons pour garniture*, à la deuxième série, et mettez-les bien chauds et bien égouttés dans votre émincé, au moment seulement de le servir.

### **Émincé de poulet** OU BLANQUETTE A LA BÉCHAMELLE.

— Préparez les chairs de votre poulet et faites-les chauffer comme il est dit dans l'article précédent, pendant qu'elles chauffent, avec gros de beurre comme un œuf, deux cuillerées à bouche de farine et pas tout à fait un demi-litre de lait; faites une sauce Béchamelle (voir cet article à la deuxième série), et, lorsqu'elle est faite, passez-la à travers une passoire en la foulant et la tournant avec une cuiller de bois, et mettez-la avec votre émincé, mêlez bien l'un et l'autre, et servez votre émincé comme le précédent.

On n'emploie guère cet émincé que pour garnir une croûte de vol-au-vent.

**Hachis de volaille.** — Supprimez la peau, les nerfs et la graisse de vos débris de poulet et hachez-en les chairs très-menues; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme un œuf (pour l'équivalent de la chair d'un poulet), assaisonnez-les de sel et muscade râpée et d'une pincée de persil haché, couvrez-les d'un couvercle et faites-les chauffer doucement sur de la cendre chaude ou à la bouche d'un four, et sautez-les souvent pour qu'elles chauffent également. Pendant que les chairs de votre poulet chauffent, faites une sauce comme celle de l'émincé de poulet et à peu près en même quantité, tenez-la un peu plus épaisse; lorsqu'elle est liée, versez-la sur le hachis, mélangez bien le tout, faites-le chauffer une ou deux minutes en le tournant avec une cuiller de bois, et versez-le sur un plat; garnissez-le de croûtons de pain frit, taillés en triangles, et servez-le. (Voir, à la première série, l'article *Croûtons de pain pour garniture.*)

Lorsque vous voudrez faire ce hachis aux champignons ou aux truffes, vous les ferez cuire comme il est dit aux articles *Champignons* ou *Truffes pour garnitures ;* vous les égoutterez bien, les hacherez très-fin, et les ferez chauffer avec les chairs du poulet, avec lesquelles vous les mêlerez bien ; vous pourrez servir sur ce hachis des œufs frits ou pochés, ou bien encore des tomates ou des aubergines farcies (voir ces articles aux onzième et douzième séries).

**Croquettes de volaille.** — Faites un hachis pareil au précédent, liez davantage la sauce et mettez-en au moins moitié moins, afin que votre hachis soit beaucoup plus épais et puisse en refroidissant prendre assez de consistance pour avoir un corps solide. Lorsque votre hachis est fait, versez-le sur un plafond ou sur un couvercle de casserole, étendez-le régulièrement avec la lame d'un couteau et laissez-le refroidir; quand il est entièrement froid, divisez-le par petites parties égales, de la grosseur d'une grosse noix; étendez sur la table une assez grande quantité de chapelure la plus blanche possible; roulez-y, les unes après les autres, toutes vos petites sections de hachis, puis roulez-les dans les mains, et donnez-leur la forme d'un bouchon. Lorsqu'elles sont ainsi toutes moulées, battez dans une terrine trois ou quatre œufs entiers comme pour une omelette, trempez-y une croquette, roulez-la immédiatement dans la chapelure, appuyez un peu dessus en la roulant, ainsi que sur les deux bouts pour qu'elle prenne le plus possible de chapelure et ayez soin qu'elle en ait bien partout : sans cela, le moindre petit endroit qui ne serait pas enveloppé d'œufs et de chapelure ferait crever votre croquette dans la friture; faites-en autant pour toutes, et mettez-les à mesure l'une contre l'autre, et non dessus, sur un plafond ou couvercle de casserole saupoudré de chapelure. Quand vous voudrez les faire frire, faites chauffer la friture et, aussitôt qu'elle fume, coulez-y doucement tout ou partie de vos croquettes. Aussitôt qu'elles sont dans la friture, agitez doucement la poêle, pour que vos croquettes s'y placent d'elles-mêmes convenablement; quand elles commencent à prendre un peu de couleur, tournez-les avec une écumoire et, lorsqu'elles sont croustillantes et d'un beau blond, égouttez-les sur un linge, puis dressez-les, les unes sur les autres, à la manière dont on empile les tonneaux, mettez un peu de persil frit dessus, et servez-les bien chaudes.

Quand votre poêle ne sera pas assez grande pour tenir toutes vos croquettes les unes à côté des autres, il vaudra mieux les

faire frire en deux fois que de les mettre les unes sur les autres; seulement il faudra avoir soin de tenir bien chaudement les premières frites; vous pourrez aussi servir ces croquettes avec de la sauce tomate dans une saucière. Quand vous voudrez y ajouter des champignons ou des truffes, vous procéderez de même que pour le hachis (voir l'observation qui suit cet article).

**Rissoles de volaille.** — Faites un hachis de volaille comme le précédent et, lorsqu'il est fait, mettez-le à refroidir de même; pendant qu'il refroidit, faites 150 grammes de feuilletage (voir cet article à la quatorzième série), donnez-lui huit tours; au dernier, étendez votre pâte de l'épaisseur d'une pièce de deux francs et, avec un emporte-pièce ou coupe-pâte en fer-blanc de six à sept centimètres de diamètre, enlevez autant de morceaux que vous voulez faire de croquettes, saupoudrez légèrement un coin de la table et rangez-y, les uns contre les autres, sans les faire toucher, tous vos morceaux de pâte. Si vous n'avez pas le nombre qu'il vous faut, ramassez les débris de la pâte, maniez-les, étendez-la de nouveau et coupez-y ceux qui vous manquent. Lorsque vous en aurez suffisamment, mettez sur chacun d'eux gros comme un dé à coudre de votre hachis de volaille; lorsqu'ils en sont tous garnis, mouillez avec un pinceau de plumes les bords de la pâte autour du hachis, puis relevez-en un côté et placez-le sur l'autre, appuyez sur les bords tout autour pour bien les souder l'un à l'autre et que la chair ne puisse en sortir; vos rissoles, ainsi formées, doivent avoir la tournure d'un petit gâteau aux pommes qu'on nomme *chausson.*

## DINDES, DINDONS ET DINDONNEAUX.

La préparation de ces trois pièces de volaille étant la même, je choisis le dindon pour type; on accommodera des mêmes façons les dindes, dindonnes ou dindonneaux, en tenant compte, pour le temps de leur cuisson, de leur grosseur et de leur âge.

**Dindon rôti à la broche.** — Videz, troussez et faites cuire votre dindon comme le poulet rôti à la broche (voir cet article).

**Dindon rôti au four.** — Troussez et faites cuire ce dindon comme le poulet rôti au four (voir cet article).

**Dindon rôti à la casserole.** — Préparez, troussez et faites cuire votre dindon comme le poulet à l'étouffade au jus (voir cet article).

**Dindon farci aux marrons.** — Épluchez et videz votre dindon de la même manière qu'un poulet (voir, au commencement de cette série, l'article *Manière de vider un poulet*), et flambez-le de même; cousez-lui l'orifice du bas et laissez-lui la peau du cou; ayez un litre ou plus, selon ce que vous voudrez-y mettre, de beaux marrons grillés, mais pas trop cuits, mettez-les dans une casserole, après les avoir bien épluchés, avec gros de beurre comme un œuf, une feuille de laurier et une petite branche de thym; assaisonnez-les de sel et poivre et passez-les doucement sur le feu, la casserole couverte, pendant dix à quinze minutes, mêlez-y ensuite 500 grammes de chair à saucisse, couvrez la casserole et laissez cuire un peu la chair pendant autant de temps, remuez-la de temps à autre, puis versez le tout dans une terrine et laissez-le refroidir un peu.

Lorsque cela n'est plus que tiède, garnissez-en votre dindon, puis rabattez-lui la peau du cou sur le rein, et fixez-la avec une ficelle pour que les marrons ou la farce ne puissent s'en échapper. Votre dindon étant ainsi farci, troussez-le comme il est dit à l'article *Manière de trousser un poulet pour rôtir*, mettez-lui une forte barde de lard sur l'estomac, attachez-la, et faites cuire votre dindon, soit au four ou à la broche, comme il est dit à chacun de ces articles pour les poulets rôtis; laissez-le cuire pendant au moins une heure et demie, puis déficelez-le, dressez-le sur un plat, et passez son jus dessus.

**Dindon braisé à l'estragon.** — (Voir l'article *Poulet braisé à l'estragon.*) Troussez votre dindon comme le poulet et faites-le cuire de même; donnez-lui environ deux heures de cuisson, selon sa grosseur, et servez-le comme le poulet.

**Dindon braisé à la sauce tomate.** — (Voir l'article *Poulet braisé à la sauce tomate.*) Troussez votre dindon comme le poulet et faites-le cuire de même; donnez-lui environ deux heures de cuisson, selon sa grosseur, et servez-le comme le poulet.

**Dindon braisé aux petits pois.** — Troussez et faites cuire votre dindon comme le chapon au gros sel (voir cet article), donnez-lui, selon sa grosseur, deux ou trois heures de cuisson ; pendant qu'il cuit, préparez un ou deux litres de petits pois au lard ( voir aussi cet article à la onzième série). Lorsque vous voulez servir votre dindon, déficelez-le, ôtez-lui la barde de lard et dressez-le dans un grand plat; ôtez le bouquet de persil, l'oignon et la carotte qui sont dans les petits pois, goûtez s'ils sont bien assaisonnés, faites un peu réduire la sauce si elle est trop longue, versez une partie des pois sur votre dindon et servez le reste dans un bol.

**Dindon à la paysanne.** — Après avoir vidé, flambé et paré votre dindon, coupez-le par petits morceaux à peu près égaux en grosseur; voici comment il faut vous y prendre : Coupez d'abord les ailerons, ensuite les pattes dans les jointures du genou, puis levez les cuisses et les ailes, coupez les cuisses et les ailes en deux ou trois morceaux chacune, détachez ensuite l'estomac du rein, parez l'un et l'autre en coupant légèrement les bords, coupez-les eux-mêmes en deux morceaux. Coupez le cou en trois ou quatre parties, le gésier en trois et le foie en deux, après en avoir ôté l'amer avec soin ; votre dindon ainsi découpé, accommodez-le comme le poulet à la paysanne (voyez cet article); seulement vous augmenterez toutes les garnitures en proportion et le laisserez cuire

au moins deux heures, puis vous le servirez comme le poulet.

**Dindon en oka aux navets.** — Découpez ce dindon comme il est dit pour le précédent, coupez par petits morceaux 200 grammes de lard maigre de poitrine dont vous aurez ôté la couenne, coupez aussi par petits morceaux d'une égale grosseur, et pelez-les le plus proprement possible, huit ou dix gros navets ; passez le lard dans la casserole avec gros de beurre comme un œuf, ne le laissez pas trop roussir, puis égouttez-le sur une assiette; mettez les navets à sa place et passez-les aussi, remuez-les souvent pour qu'ils ne brûlent pas, mais laissez-les un peu roussir ; ensuite égouttez-les vers le lard, enfin passez dans le même beurre, en y en ajoutant un morceau s'il n'y en a pas assez, tous vos morceaux de dindon, faites-les revenir à grand feu et, quand ils sont tous raidis, mettez-y trois fortes cuillerées à bouche de farine, tournez le dindon dedans et mouillez-le avec deux ou trois cuillerées à pot de jus ou de bouillon et un verre de vin blanc; si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y seulement de l'eau et le vin blanc; tournez toujours à mesure que vous versez le mouillement et jusqu'à ce que la sauce bouille ; assaisonnez votre oka de sel et de poivre, garnissez-le de deux oignons, dont un piqué de deux ou trois clous de girofle, deux carottes coupées en quatre ou six morceaux, deux gousses d'ail et un fort bouquet de persil; colorez-le légèrement avec une goutte de caramel, puis couvrez-le ; mettez un peu de braise sur le couvercle et laissez-le cuire, pendant deux heures, doucement et en mijotant ; lorsqu'il est à peu près à moitié cuit, mettez-y les navets et le lard, et laissez achever la cuisson. Lorsque tout est cuit et que vous voulez servir, supprimez le bouquet et les oignons, dressez d'abord le dindon sur un grand plat, mettez ensuite les légumes autour, faites un peu réduire la sauce si elle est trop longue, versez-la dessus et servez.

**Abatis de dindon,** MANIÈRE DE LES ÉCHAUDER ET DE

les blanchir. — Quelle que soit la nature des abatis à échauder, la manière est la même pour tous.

Ailerons. — Faites chauffer de l'eau dans une marmite; lorsqu'elle est bien chaude, plongez-y les ailerons sans les lâcher, tournez-les dans l'eau et essayez de suite si les plumes s'en détachent facilement; aussitôt qu'elles viennent sans résistance, sortez-les de l'eau, épluchez-les bien et mettez-les dans de l'eau fraîche. Ne mettez pas vos ailerons dans de l'eau trop chaude et surtout ne la laissez pas bouillir pendant qu'ils y sont, ni ne les y laissez pas longtemps, parce que vous ne pourriez plus en arracher les plumes.

Pattes. — Posez-les un instant sur un fourneau à charbon de bois bien allumé ou sur des cendres rougies, tournez-les de tous côtés, et aussitôt que l'épiderme se gonfle, enlevez-le avec un torchon, en essuyant les pattes, que vous mettrez ensuite à l'eau fraîche.

Nettoyage du cou et de la tête. — Après avoir épluché le cou et la tête et leur avoir ôté le mieux possible le duvet et les cornets des petites plumes, vous les roulerez dans la braise pour brûler ce que vous n'aurez pu enlever, puis vous les essuierez bien et les mettrez dans de l'eau fraîche.

Votre abatis ainsi nettoyé, préparez-le de la manière suivante:

**Abatis de dindon aux navets.** — Lorsque votre abatis est échaudé, coupez huit ou dix navets par morceaux de même grosseur, pelez-les proprement pour leur donner une forme agréable, ou enlevez-les avec un emporte-pièce rond de deux ou trois centimètres de diamètre; faites-les revenir dans une casserole avec environ cent grammes de beurre, sautez-les souvent pour qu'ils ne brûlent pas; lorsqu'ils sont un peu roussis, égouttez-les avec une écumoire et mettez-les dans une assiette; faites revenir votre abatis dans le même beurre. Quand tous les morceaux sont légèrement raidis, mettez-y deux fortes cuillerées de farine, tour-

nez-les un instant pour que la farine cuise un peu, et mouillez-les avec deux grandes cuillerées à pot de jus ou de bouillon; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y seulement la même quantité d'eau, tournez pendant que vous le mouillez et jus-qu'à ce que la sauce bouille, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel, assaisonnez votre abatis de sel et de poivre, deux oignons, dont un piqué de clous de girofle, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil; mettez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre, faites-le bouillir, puis couvrez la casserole et laissez-le cuire doucement, avec feu dessous et dessus, pendant une heure et demie environ ; quand il est à peu près à moitié cuit, mettez-y vos navets et laissez achever la cuisson. Au moment de servir, supprimez les oignons, les carottes et le bouquet de persil, goûtez si votre abatis est bien assaisonné, faites un peu réduire la sauce à grand feu, si elle est trop longue, et dressez-le sur un plat.

Si l'abatis est tendre et que les navets soient durs, mettez-les dans la sauce peu de temps après qu'elle a commencé à bouillir.

**Abatis de dindon aux petits pois.** — Faites cet abatis comme le précédent, garnissez-le de même et, aussitôt qu'il aura bouilli, mettez-y un litre de petits pois au lieu des navets; lorsque vous le servirez, supprimez-en les oignons, les carottes et le bouquet de persil.

**Abatis de dindon à la bonne femme.** — Épluchez une trentaine de petits oignons sans les écorcher, coupez par morceaux d'égale grosseur quatre ou cinq grosses pommes de terre, pelez-les proprement, donnez-leur la forme d'une petite pomme de terre longue ou ronde et mettez-les dans l'eau à mesure. Coupez aussi par petits morceaux à peu près égaux cent cinquante grammes de lard maigre de poitrine dont vous aurez supprimé la couenne, passez ce lard dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, remuez-le pour qu'il ne brûle pas et retirez-le aussitôt qu'il

aura un peu de couleur, passez dans le même beurre tous vos morceaux d'abatis, tournez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient raidis, puis mettez-y deux fortes cuillerées de farine; tournez-les encore un instant pour que la farine cuise un peu, et mouillez votre abatis avec deux grandes cuillerées à pot de jus ou de bouillon ou d'eau seulement, remuez-le avec une cuiller de bois, à mesure que vous le mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille : alors assaisonnez-le de sel, poivre, deux oignons, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil, mettez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre et une goutte de caramel pour le colorer un peu. Couvrez la casserole, et laissez cuire votre abatis doucement avec feu dessous et dessus pendant une heure et demie environ; lorsqu'il est à peu près à moitié cuit, mettez-y le lard et les oignons et, une demi-heure après, les pommes de terre, bien égouttées, et laissez achever la cuisson. Quand vous voudrez servir, supprimez les gros oignons, les carottes et le bouquet de persil, faites réduire la sauce à grand feu, si elle est trop longue, et dressez proprement votre abatis dans un plat.

**Ailerons de dindon.** — Vous pouvez accommoder les ailerons de dindon comme les abatis (voir les articles qui précèdent); vous pouvez aussi les faire cuire de la manière indiquée pour le chapon au gros sel et les servir sur une purée ou avec une sauce quelconque, telles que la sauce tomate, la purée d'oignons, de pois, etc., etc. (Voir ces sauces à la deuxième série.) Vous ferez les sauces pendant que vos ailerons cuiront.

**Dindon en daube.** — Une dinde est préférable pour cette opération; mais que ce soit une dinde ou un dindon, vous opérerez de la même manière, seulement il faut beaucoup plus de temps pour cuire la dinde. Videz, flambez et troussez votre dinde comme il est dit à l'article *Manière de trousser un poulet pour entrée*, lardez-lui l'estomac de huit ou dix gros lardons, ne laissez pas sortir ces lardons de la chair, enveloppez votre dinde dans un linge, attachez-la solidement

par les deux bouts et dans le milieu, mettez-la dans une marmite ou dans une braisière avec une demi-bouteille de vin blanc, le quart d'un verre ordinaire d'eau-de-vie, un kilo de jarret de veau, deux pieds de veau désossés et blanchis (voir l'article *Pieds de veau*, à la cinquième série) et environ deux cents grammes de couennes de lard, fraîches, sans sel, et que vous aurez bien lavées et grattées à l'eau bouillante; mouillez le tout avec assez d'eau pour que ça y baigne, assaisonnez votre daube de gros sel, deux gros oignons, quatre ou cinq carottes et un gros bouquet de persil; ajoutez-y si vous voulez deux ou trois gousses d'ail, faites bouillir et écumez comme un pot-au-feu, puis laissez cuire doucement avec feu dessus et dessous pendant trois ou quatre heures, si c'est une vieille dinde, ou deux heures à peu près si c'est une jeune; enfin lorsqu'elle est cuite assurez-vous que les pieds de veau, les couennes et les carottes le sont aussi; s'ils ne le sont pas, retirez la dinde et tenez-la chaudement dans un autre vase avec une cuillerée de la cuisson, retirez ensuite chacun des autres articles à mesure qu'ils sont cuits, et tenez-les chaudement vers la dinde. Lorsque tout est cuit et au moment de servir, égouttez la dinde, déballez-la, déficelez-la et dressez-la sur un grand plat et tenez-la chaudement; égouttez les pieds de veau, les couennes et les carottes, désossez entièrement les pieds, coupez les couennes par petits morceaux et les carottes en quatre, garnissez le tour de votre dinde de tout cela en entremêlant les pieds, les couennes et les carottes, et passez dessus une grande cuillerée à pot de la cuisson, que vous aurez préalablement fait réduire d'un quart à grand feu, et servez bouillant.

Lorsque ce mets est pour un déjeuner, on peut le manger froid très-agréablement; dans ce cas-là, on dresse sa dinde encore chaude de la même manière que pour la manger de suite et on la laisse jusqu'au lendemain refroidir ainsi dressée, et on la sert telle quelle.

**Galantine de dinde,** MANIÈRE DE DÉSOSSER LA DINDE. —

Votre dinde étant bien épluchée et flambée (sans être vidée, notez bien ceci), coupez-lui les pattes un peu au-dessus du genou et les ailerons dans la jointure des ailes, fendez la peau du cou et coupez-le près de la naissance des ailes, mais ne coupez la peau que près de la tête, qui doit rester après le cou; mettez un linge propre sur la table, posez votre dinde dessus, du côté du rein, fendez la peau du dos depuis le cou jusqu'au croupion, mais arrêtez-vous là, ne le coupez pas. Tenez avec la main gauche la peau du même côté et, avec la pointe d'un petit couteau, détachez-la avec les chairs d'après les os de la carcasse; coupez les ailes et les cuisses dans leurs jointures, prenez garde de ne pas couper la peau, lorsque vous avez fini le côté gauche, changez la dinde de place et faites-en autant de l'autre côté; mais arrêtez-vous toujours au croupion. Le second côté étant désossé aussi, il ne reste plus que l'estomac, que vous désossez de la même manière, en ayant soin de ne pas laisser, autant que possible, de chair après les os; enfin arrivé au croupion, coupez-en le croquant en dessous de façon que le croupion reste adhérent à la dinde et non à la carcasse. Votre dinde ainsi désossée, retirez les os du moignon des ailes et ceux des cuisses, pour cela prenez-les par un bout intérieur et grattez autour avec le couteau, en tirant l'os à mesure, jusqu'à ce que vous soyez arrivé au bout extérieur; alors il ne reste plus qu'à enlever, les uns après les autres, avec la pointe du couteau et en les grattant et tirant aussi, toutes les fibres et les nerfs des cuisses et de l'estomac, et votre dinde se trouve complétement désossée.

Manière de farcir la dinde pour galantine. — Détachez les filets mignons qui se trouvent à l'intérieur et mettez-les dans une assiette, piquez intérieurement les cuisses et les ailes de cinq ou six petits lardons chacune, et surtout ne traversez pas la peau; assaisonnez intérieurement votre dinde avec sel et poivre, épices et persil haché, mettez au milieu une feuille de laurier et un peu de thym, ramassez votre dinde sur elle-même et mettez-la dans une terrine. Ayez une

rouelle de veau d'environ un kilo et demi, coupez-en à peu près cinq cents grammes par filet de huit à dix centimètres de longueur sur huit à dix millimètres d'épaisseur en carré, tâchez d'en faire une douzaine, qu'ils soient tous maigres et sans nerfs ni peaux, coupez autant de lardons de la même grosseur et de la même longueur et autant de morceaux de jambon cru, pareils aussi; mettez tout cela dans une terrine avec les deux filets mignons de la dinde, assaisonnez-le légèrement de sel, poivre, épices et persil haché, tournez-le dans cet assaisonnement et laissez-le. Finissez de désosser le reste de votre rouelle, épluchez-le bien, qu'il n'y ait ni peaux ni nerfs, coupez-le par petits morceaux, et ajoutez-y la même quantité de lard gras, hachez-le ensemble et très-menu, plus menu même que de la farce à pâté; ensuite assaisonnez cette farce de sel, poivre et épices, mettez-y deux œufs entiers, une goutte d'eau-de-vie et un peu de vin blanc, mélangez bien le tout et mettez-le dans une assiette : alors, d'un coup d'œil, jugez si, avec cette farce et les filets de veau, de jambon et de lard, vous avez de quoi garnir complétement l'intérieur de votre dinde; si vous pensez ne pas en avoir assez, ajoutez-y un peu de chair à saucisse que vous prendrez chez un charcutier; sinon, faites un peu plus de farce et mêlez-la avec l'autre. Ces dispositions faites, étendez votre dinde sur une serviette, supprimez le thym et le laurier, couvrez toute la surface d'une couche de farce d'à peu près un centimètre d'épaisseur, posez sur cette farce une rangée de filets de veau entremêlés de filets de jambon et de lardons, recouvrez cela d'une couche de farce de la même épaisseur que la première, puis, sur cette farce, vos filets mignons et d'autres filets de veau, de jambon et de lard, et ainsi de suite tant que vous aurez d'un et d'autre autant que la dinde pourra en contenir sans être trop gonflée : alors rapprochez les peaux depuis la naissance du cou jusqu'au croupion, cousez-les avec une petite aiguille à brider et de la ficelle mince, tâchez de mettre votre dinde à peu près dans sa forme naturelle, frottez-la de tous côtés avec un citron coupé en deux, beurrez le milieu

d'une serviette ou de tout autre linge propre et fort, couchez-y la dinde sur l'estomac, roulez-la dans ce linge en la serrant le plus possible, attachez-en fortement les deux bouts en refoulant la galantine, puis passez-lui deux ficelles sur le milieu, reliez-les entre elles pour qu'elles ne se défassent pas, et faites cuire votre galantine.

Cuisson de la galantine. — Mettez votre galantine dans une grande casserole, ou mieux dans une braisière, avec quatre oignons dont un piqué de quatre clous de girofle, un jarret de veau, un kilo de bœuf de la quatrième catégorie, trois pieds de veau désossés et blanchis (voir *Pieds de veau*, à la cinquième série) et tous les débris et abatis de la dinde, ajoutez-y si vous en avez quelques couennes de lard, assaisonnez-la de gros sel, un fort bouquet de persil et deux carottes ; faites bouillir, écumez comme le pot-au-feu, et laissez cuire doucement pendant trois ou quatre heures, selon que la dinde est plus ou moins tendre. Lorsque votre galantine est cuite, retirez-la du feu et laissez-la une heure dans sa cuisson ; au bout de ce temps, égouttez-la dans une terrine, puis posez-la sur un plafond ou sur un plat ovale solide, l'estomac en dessous ; mettez une petite planche dessus et pressez-la avec un poids de 5 à 6 kilos. Laissez-la ainsi jusqu'au lendemain et, lorsque vous voulez la servir, déballez-la, déficelez-la, grattez-la pour ôter la graisse qui pourrait s'y trouver, dressez-la sur un plat et garnissez-la de gelée.

Clarification de la gelée de la galantine. — Lorsque vous avez sorti votre galantine de son fond, dégraissez-le et clarifiez-le comme il est dit à l'article *Gelée de viande* (deuxième série).

La préparation des galantines comprenant quatre opérations bien distinctes, j'en ai divisé la description en autant de parties pour en faciliter la compréhension.

La première comprend la manière de désosser la dinde ; la deuxième, celle de la farcir et de l'emballer ; la troisième, celle de la faire cuire ; et la quatrième, celle de clarifier la gelée.

On peut ajouter des truffes ou des pistaches, ou l'un et l'autre à la farce des galantines; on met les truffes bien pelées, crues ou cuites, et les pistaches émondées comme des amandes.

**Dindon truffé.** — Il y a plusieurs manières d'apprêter les truffes pour en truffer une volaille ou une pièce de gibier. Naturellement chaque cuisinier préfère sa méthode; mais il est un point essentiel sur lequel ils sont tous d'accord, c'est que les truffes doivent être traitées au saindoux ou au lard râpé; comme cette dernière demande plus de soins et de temps que la première, et qu'en somme, le résultat est à peu près le même, je conseille donc d'employer le saindoux; en règle générale vous mettrez 250 à 300 grammes de saindoux par demi-kilo de truffes brutes.

Brossez et pelez la quantité de truffes que vous voudrez mettre dans votre dindon (pour le truffer à peine convenablement, il en faut au moins un kilo), prenez garde de ne pas y laisser de terre ni de sable; si elles sont petites, laissez-les entières, si elles sont grosses, coupez-les par morceaux; mais entières ou coupées, tâchez qu'elles soient à peu près toutes de la même grosseur. Mettez-les dans une casserole avec la quantité de saindoux proportionnée à celle des truffes, selon qu'il est dit dans l'observation qui précède, assaisonnez-les de sel, poivre et épices, ajoutez-y un bouquet de persil, mettez-les sur un feu très-doux, et laissez-les cuire doucement pendant trente-cinq à quarante minutes, plus ou moins, selon leur grosseur; ensuite ôtez le bouquet de persil, versez-les dans une terrine et remuez-les avec une cuiller de bois, de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles soient froides.

En attendant, après avoir épluché votre dindon comme il faut, videz-le sans trop lui agrandir l'orifice du bas. (Voyez l'article *Manière de vider un poulet*, et faites de même.) Votre dindon étant vidé, flambez-le légèrement, refaites-lui les pattes, coupez-lui le cou près de la naissance des ailes,

mais laissez-lui la peau, que vous couperez seulement auprès de la tête. Cela fait, cousez-lui l'orifice du bas et emplissez-le de vos trufles et de leur assaisonnement; cousez ensuite une partie de la peau du cou et rabattez-la sur le dos, où vous la fixerez pour que les truffes ne puissent s'échapper par là. Lorsque votre dindon est truffé, troussez-le comme il est dit pour le poulet rôti, couvrez entièrement la poche d'une barde de lard un peu épaisse, pour lui servir de contre-fort, emballez-le dans du papier beurré et faites-le cuire à la broche ou au four; une heure et demie suffit pour sa cuisson. Lorsqu'il est cuit, déballez-le, déficelez-le et dressez-le sur un plat, versez dessus un peu de bon jus et servez le. Vous pourrez aussi le servir avec une sauce aux truffes, que vous ferez ainsi pendant que le dindon cuira : Hachez très-fin deux ou trois truffes bien brossées et épluchées avec soin que vous aurez retirées d'avec les autres avant de les mettre dans le saindoux, puis mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, tournez-les sur le feu pendant trois ou quatre minutes avec une cuiller de bois, puis mettez-y une cuillerée à bouche de farine, mélangez-la et versez dessus doucement et en remuant avec la cuiller, jusqu'à ce que la sauce bouille, une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, assaisonnez cette sauce, qui doit être très-claire, d'un peu de sel et de poivre, colorez-la légèrement, laissez-la cuire dix ou douze minutes et servez-la dans une saucière en même temps que le dindon truffé.

Vous procéderez de la même manière pour truffer toutes espèces de volaille ou de gibier.

Desserte de dindon roti. — Lorsque vous aurez de la desserte de dindon rôti, vous pourrez l'employer avantageusement en l'accommodant d'une des manières qui suivent.

**Capilotade de dindon de desserte.** — Coupez votre dindon par morceaux de la même grosseur, et faites votre capilotade comme celle de poulet (voyez cet article).

**Émincé de dindon.** — Voir l'article *Émincé de poulet*, et procédez de même.

**Hachis de dindon.**—Voir l'article *Hachis de volaille*, et procédez de même.

**Croquettes de dindon.** — Voir l'article *Croquettes de volaille*, et procédez de même.

**Cuisses de dindon à la sauce Robert.**—Quand vous aurez une ou plusieurs cuisses de dindon rôti, ciselez-les légèrement dessus, c'est-à-dire donnez-leur quelques légers coups de couteau, assaisonnez-les de sel et de poivre et faites-les chauffer à petit feu sur le gril, tournez-les plusieurs fois; pendant qu'elles chauffent, coupez un ou deux oignons en deux, supprimez le bout de la tête et de la queue et coupez chaque moitié par petits morceaux minces,mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à roussir; alors mettez-y une ou deux cuillerées de farine, remuez-la avec la cuiller, puis mouillez les oignons avec une ou deux cuillerées à pot de jus ou de bouillon ; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y la même quantité d'eau mélangée d'un quart de vin blanc, tournez vos oignons pendant que vous les mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille : alors assaisonnez-les de sel et de poivre, colorez-les légèrement avec une goutte de caramel et laissez-les cuire doucement pendant vingt à vingt-cinq minutes. Lorsqu'ils sont cuits, mettez-y une cuillerée de moutarde et un filet de vinaigre, goûtez s'ils sont bien assaisonnés, versez-les dans un plat et mettez les cuisses de dindon dessus, ou versez les oignons sur les cuisses, à votre choix.

**Dindon à la remolade.** —Faites une sauce remolade (voir cet article à la deuxième série), et servez-la avec un dindon rôti froid, ou seulement de la desserte du dindon.

Si vous le préférez, vous pourrez faire chauffer votre dindon sur le gril et le servir de même avec la remolade.

## OIES.

L'oie est moins recherchée que le canard, sa chair est moins fine et d'une difficile digestion; malgré cela, beaucoup de personnes la préfèrent au dindon, dont la chair est plus sèche. L'oie sauvage, lorsqu'elle est jeune, ressemble beaucoup à l'oie domestique; elle est alors un assez bon manger. On accommode généralement les oies domestiques comme les dindes ou dindons.

**Oie rôtie.** — Videz, flambez, troussez et faites cuire votre oie à la broche, au four, ou dans une casserole, comme il est dit pour le poulet rôti, mais n'y mettez jamais de barde de lard; une des principales conditions de bonté pour l'oie, c'est que la peau soit bien croustillante.

**Oie farcie aux marrons et aux saucisses.**— Beaucoup de personnes ont l'habitude de mettre des saucisses avec leurs marrons lorsqu'elles en farcissent une oie ou un dinde, mais il vaut beaucoup mieux y mêler de la chair à saucisse que les saucisses elles-mêmes. (Voyez l'article *Dindon farci aux marrons,* et procédez de même.)

**Oie à la paysanne.** — Voir l'article *Dindon à la paysanne*, et procédez de même,

**Oie en daube.** — Voir l'article *Dindon en daube,* et procédez de même.

**Oie en oka aux navets.** — Voir l'article *Dindon en oka*, et procédez de même.

**Abatis d'oie.**—Échaudez votre abatis d'oie comme celui du dindon et servez-le comme lui aux navets, aux petits pois, ou à la bonne femme, en vous conformant à la description faite pour ces abatis de dindon.

**Cuisses d'oie à la sauce Robert.** — Voir l'article

*Cuisses de dindon à la sauce Robert*, et procédez de même.

**Oie à la remolade.** — Voir l'article *Dindon à la remolade*, et procédez de même,

## PIGEONS.

Bien qu'il y ait plusieurs sortes de pigeons, je ne parle que de ceux dont on fait le plus fréquent usage dans son ménage, et qui sont ceux que l'on appelle bisets, mais on procédera de la même manière pour préparer ceux de volière, ou les ramiers; cependant ces derniers ne sont réellement bons que rôtis.

Manière de trousser les pigeons pour rôtir. — Épluchez et videz vos pigeons comme il est dit, au commencement de cette série, aux articles *Manière de vider et flamber un poulet;* en vidant les pigeons, ne sortez pas les foies du corps, ou, si vous les sortez involontairement, remettez-les-y. Flambez-les, refaites les pattes et essuyez-les, coupez-leur le cou, passez-leur une ficelle à travers le corps, d'une cuisse à l'autre, au moyen d'une aiguille à brider, serrez cette ficelle sur le dos, faites deux nœuds l'un sur l'autre et coupez-la; donnez un léger coup de couteau sur chaque patte, un peu au-dessus de l'articulation, pour empêcher le nerf des pattes de se retirer à la cuisson, et par conséquent, de leur donner mauvaise façon; mettez une barde de lard sur chaque pigeon, et fixez-la avec une ficelle qui l'entoure trois fois en maintenant les ailes (que vous aurez retournées) fixées contre le corps.

Quand vous n'aurez pas d'aiguille à brider pour trousser vos pigeons, vous y passerez seulement une brochette de bois à travers le corps pour maintenir les cuisses, et vous les barderez comme les autres; lorsque vous voudrez mettre des feuilles de vigne sur vos pigeons, vous les mettrez sous les bardes de lard.

Manière de trousser les pigeons pour entrée. — Videz et flambez vos pigeons comme il est dit pour les pigeons troussés pour rôtir (voyez l'article précédent); coupez le nerf des pattes en dessous et près du moignon des cuisses, faites-leur, à la même hauteur, une incision du côté des flancs; pliez les pattes en arrière et faites-les rentrer dans le corps, en commençant par l'endroit où elles sont pliées; passez ensuite une ficelle d'une cuisse à l'autre, en traversant le corps avec une aiguille à brider, serrez cette ficelle sur le rein, attachez-la et coupez-la, coupez-leur le cou, bardez-les comme il est dit pour les pigeons troussés pour rôtir, et maintenez bien les ailes contre le corps, comme il est dit pour ceux-ci.

**Pigeons rôtis.** — Vos pigeons étant troussés comme il est dit plus haut, faites-les rôtir à la broche ou au four, comme il est dit pour les poulets (voir *Poulet rôti à la broche et au four*). Il faut quinze à vingt minutes de cuisson seulement. Lorsqu'ils sont cuits, déficelez-les et servez-les avec leurs bardes, et garnissez-les de cresson, si vous voulez.

**Pigeons à l'étouffade** ou **rôtis à la casserole.** — Troussez vos pigeons pour rôtir (voyez-en la manière un peu plus haut), et faites-les cuire comme les *Poulets à l'étouffade* (voir cet article); quinze à vingt minutes de cuisson suffisent. Lorsqu'ils sont cuits, servez-les comme ceux rôtis à la broche ou au four.

**Pigeons à l'étouffade aux champignons.** — Troussez vos pigeons pour entrée (voyez la manière de le faire un peu plus haut), puis faites-les cuire, accommodez-les et servez-les comme il est dit à l'article *Poulet à l'étouffade aux champignons*. Vous supprimerez les bardes (voir cet article).

**Pigeons en compote.** — Ayez deux pigeons, videz-lez et troussez-les pour entrée (voyez un peu plus haut la manière de le faire), ne les bardez pas.

Coupez par petits morceaux environ 50 grammes de lard maigre de poitrine dont vous aurez ôté la couenne, épluchez

une trentaine de petits oignons et deux ou trois maniveaux de petits champignons, mettez votre lard dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-le revenir doucement sur le feu, tournez-le avec une cuiller de bois pour qu'il ne brûle pas et, aussitôt qu'il a pris un peu de couleur, égouttez-le sur une assiette; mettez ensuite les petits oignons dans le même beurre, et passez-les aussi doucement sur le feu pour les faire roussir un peu, puis égouttez-les aussi; alors mettez deux petites cuillerées à bouche de farine dans le beurre, mélangez-la bien et formez-en un petit roux, tournez-le un instant pour le laisser cuire un peu, puis mettez-y les pigeons, passez-les un instant dans ce roux pour les raidir, ensuite mouillez-les avec une grande cuillerée à pot de jus ou de bouillon, ou bien seulement avec la même quantité d'eau mélangée d'un quart de vin blanc, tournez votre roux et les pigeons avec une cuiller de bois pendant que vous y versez le mouillement et jusqu'à ce que la sauce bouille; alors assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y une carotte coupée en deux et un bouquet de persil, colorez légèrement la sauce avec une goutte de caramel, mettez-y les oignons et le lard, couvrez la casserole, reculez-la un peu sur le bord du fourneau, mettez un peu de feu sur le couvercle, et laissez cuire doucement vos pigeons pendant trois quarts d'heure; quinze ou vingt minutes avant qu'ils soient cuits, lavez bien vos champignons, égouttez-les et mettez-les dans la sauce.

Au moment de servir, égouttez les pigeons, déficelez-les, dressez-les sur un plat, et tenez-les chaudement, retirez la carotte et le bouquet de persil de la sauce, mettez-y une cuillerée à café de sucre en poudre, faites-la réduire un peu, et versez-la sur les pigeons.

**Pigeons aux petits pois.** — Troussez deux pigeons pour entrée (voyez-en la manière un peu plus haut), ne les bardez pas. Coupez en petits dés environ cinquante grammes de lard maigre de poitrine dont vous aurez ôté la couenne,

mettez ce lard dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, passez-le un instant sur le feu, remuez-le avec une cuiller de bois pour qu'il ne brûle pas, et aussitôt qu'il a un peu de couleur, égouttez-le sur une assiette; mettez les pigeons dans le même beurre, passez-les aussi un peu pour les faire raidir, puis ôtez-les et remettez-y le lard. Jetez dessus une cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux et mouillez-le immédiatement avec une grande cuillerée à pot de bouillon ou d'eau; tournez-le avec une cuiller de bois à mesure que vous y versez le mouillement et jusqu'à ce que bouille la sauce que cela formera, alors mettez un demi-litre de pois dans cette sauce qui doit être très-claire, assaisonnez-les légèrement de sel et poivre, mettez-y un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte et un bouquet de persil, laissez-les bouillir, ajoutez-y une goutte de caramel pour colorer un peu la sauce, mettez-y les pigeons et une cuillerée à bouche de sucre en poudre, couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle, placez-la sur le bord du fourneau et laissez cuire vos pigeons doucement pendant trois quarts d'heure; s'ils étaient cuits avant les pois, vous les ôteriez et laisseriez achever la cuisson des pois, puis vous les remettriez dedans pour les réchauffer un peu. Au moment de servir, dressez-les sur un plat, déficelez-les, goûtez si vos pois sont bien assaisonnés, retirez-en l'oignon, la carotte et le bouquet de persil, faites-les réduire un peu à grand feu si la sauce est trop longue et versez tout ou une partie sur les pigeons.

**Pigeons en fricassée.** — Videz et flambez vos pigeons, comme il est dit à l'article *Manière de vider et flamber un poulet;* coupez-leur le cou et les pattes dans la jointure de la cuisse; coupez ensuite vos pigeons en quatre morceaux chacun, mettez-les dans une casserole ainsi que les cous et les gésiers, mais pas les foies; lavez-les à plusieurs eaux, puis faites cette fricassée exactement comme la fricassée de poulet et servez-la de la même manière. (Voir l'article

*Fricassée de poulet au naturel*, ainsi que l'observation qui l'accompagne.)

**Pigeons sautés au beurre.** — Après avoir vidé et flambé deux pigeons, rentrez-leur les pattes dans le corps en leur faisant de chaque côté une incision dans les flancs sous les cuisses, puis coupez-les en quatre morceaux chacun, supprimez-en le cou. Sautez-les dans une casserole sur un feu modéré avec gros de beurre comme un œuf; assaisonnez-les de sel et poivre, couvrez la casserole et laissez-les cuire très-doucement pendant quinze à vingt minutes, sautez-les souvent pour qu'ils cuisent également et ne brûlent pas. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les dans un plat et tenez-les chaudement. Mettez dans le beurre où ils ont cuit deux ou trois cuillerées à bouche de jus ou de bouillon, et à peu près autant de vin blanc, mettez-y une petite pincée de sel, laissez bouillir deux ou trois minutes, ensuite retirez ce jus du feu; mettez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, une pincée de persil haché et un peu de jus de citron si vous en avez; faites fondre le beurre rien qu'en remuant la casserole et versez le jus sur vos pigeons.

**Pigeons sautés aux fines herbes.** — Hachez très-fin et séparément quatre échalottes ou la moitié d'un oignon, deux maniveaux de champignons épluchés, lavés et tordus dans un linge après les avoir hachés, pour en extraire l'eau, et une pincée de persil. Préparez et faites cuire deux pigeons comme les précédents. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les dans un plat et tenez-les chaudement; passez les échalottes et les champignons dans le beurre des pigeons, menez-les à feu vif, tournez-les avec une cuiller de bois pour qu'ils ne brûlent pas; quand ils commencent à rissoler, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, mêlez-la bien et mouillez doucement vos fines herbes avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, en les remuant à mesure et jusqu'à ce que la sauce bouille; laissez cuire à bon feu cette sauce pendant cinq ou six minutes; lorsqu'elle est

à peu près réduite de moitié, mettez-y le persil, gros de beurre comme la moitié d'un œuf, et un peu de jus de citron si vous en avez; remuez bien le tout et versez vos fines herbes sur les pigeons.

Si vous n'avez pas de champignons, vous mettrez seulement les échalottes et le persil, mais vous y ajouterez une forte cuillerée à café de chapelure.

**Pigeons sautés aux champignons.** — Préparez et faites cuire deux pigeons, comme il est dit à l'article *Pigeons sautés au beurre;* pendant qu'ils cuisent, épluchez et lavez deux ou trois maniveaux de champignons, épongez-les bien et laissez-les pliés dans le linge jusqu'à ce que les pigeons soient cuits; lorsqu'ils le sont, dressez-les dans un plat et tenez-les chaudement; mettez les champignons dans le beurre des pigeons, assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les un instant sur un feu vif; quand l'eau qu'ils ont pu rendre est réduite, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, sautez-lez, et versez-y une grande demi-cuillerée à pot de jus ou de bouillon, remuez-les avec une cuiller de bois pendant que vous les mouillez, et jusqu'à ce que la sauce bouille; alors colorez-la légèrement avec un peu de caramel, faites-la réduire un peu, ajoutez-y ensuite gros de beurre comme la moitié d'un œuf et une pincée de persil haché, sautez-les bien et versez-les sur les pigeons.

**Pigeons sautés aux tomates.** — Coupez en quatre morceaux chacune six belles tomates, supprimez-en la queue et pressez-les légèrement dans les mains pour extraire l'eau et les pepins. Préparez ensuite et faites cuire deux pigeons comme il est dit à l'article *Pigeons sautés au beurre;* lorsqu'ils sont cuits, dressez-les et tenez-les chaudement, mettez vos tomates dans le beurre des pigeons, assaisonnez-les de sel et poivre, couvrez-les, et laissez-les cuire doucement pendant huit ou dix minutes, remuez-les de temps à autre, mais seulement en agitant doucement la casserole pour ne pas les écraser; lorsqu'elles sont cuites, ajoutez-y gros de beurre

comme une noix, faites-le fondre doucement et versez les tomates sur les pigeons.

**Pigeons à la crapaudine.** — Videz et troussez vos pigeons comme il est dit à l'article *Manière de trousser un pigeon pour entrée*, flambez-les, puis coupez l'estomac depuis la pointe jusqu'au cou sans attaquer le coffre; renversez la partie que vous avez coupée et qui doit faire l'effet d'un couvercle de tabatière, ayant pour charnières les deux ailes du pigeon. Cela fait, aplatissez légèrement vos pigeons en tapant légèrement sur le dos avec le plat d'un couperet, assaisonnez-les de sel et poivre; faites fondre un peu de beurre ou de graisse dans une casserole et faites-y cuire vos pigeons; tournez-les souvent d'un côté et de l'autre, dix ou douze minutes de cuisson suffisent, ensuite passez-les dans de la chapelure des deux côtés, et mettez-les sur le gril, arrosez-les de temps à autre avec quelques gouttes d'huile; lorsqu'ils ont pris couleur d'un côté, tournez-les de l'autre, puis servez-les avec une sauce piquante que vous aurez faite pendant que les pigeons cuisaient (voir l'article *Sauce piquante*, à la deuxième série), ou bien faite la sauce suivante : Hachez trois ou quatre échalottes, mettez-les dans une petite casserole avec une pincée de sel et de poivre, et trois cuillerées à bouche de vinaigre, faites réduire sur le feu le vinaigre de moitié, puis mettez-y le quart d'un verre d'eau mélangée d'un peu de vin blac, une goutte de caramel, une cuillerée de chapelure, et une forte pincée de persil ; faites bouillir cette sauce, ajoutez-y gros de beurre comme une noix et versez-la sur les pigeons.

Vous pouvez encore servir les pigeons à la crapaudine avec une sauce rémolade dessous, ou bien une tartare (voir ces sauces à la deuxième série).

**Canards et canetons.** — Le canard de basse-cour se rapproche beaucoup de l'oie, sa chair est noire aussi, mais elle est plus délicate et moins indigeste que celle de l'oie; le

caneton, qui est un jeune canard, a la chair beaucoup plus fine, surtout lorsqu'il est gras, il se prépare comme le nard. L'un et l'autre se vident, se troussent et se découpent comme le poulet (voir la description de ces trois opérations à l'article *Poulet*).

**Caneton rôti.** — Videz, flambez et troussez votre caneton comme le poulet rôti (voir cet article), et faites-le cuire de même, soit à la broche, ou au four, mais ne le bardez pas, parce qu'une des conditions de bonté du canard ou du caneton, c'est que la peau en soit un peu rissolée, ce que le lard empêcherait.

**Caneton à l'étouffade.** — Voir l'article *Poulet à l'étouffade*, et procéder de même.

**Canard aux olives.** — Videz et troussez votre canard comme il est dit à l'article *Manière de trousser un poulet pour entrée*. Lorsqu'il est troussé, mettez-le dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, passez-le doucement sur le feu, et tournez-le souvent; lorsqu'il a pris une belle couleur de tous côtés, sortez-le de la casserole, et mettez dans le beurre deux cuillerées à bouche de farine, formez-en un petit roux, laissez-le cuire doucement pendant cinq ou six minutes en le tournant avec une cuiller de bois, puis mouillez-le avec une grande cuillerée et demie de jus ou de bouillon, et continuez de remuer jusqu'à ce que cela forme une sauce un peu claire et qu'elle bouille; alors colorez-la avec une goutte de caramel; si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y seulement une cuillerée à pot d'eau, et un demi-verre de vin blanc, assaisonnez-la de gros sel, garnissez-la d'un oignon, une carotte et un bouquet de persil; mettez-y le canard, couvrez la casserole, et laissez-le cuire doucement à petit feu pendant trois quarts d'heure ou une heure, selon que votre canard est jeune; pendant qu'il cuit, tournez et faites blanchir une quarantaine d'olives. (Voir la *Manière de les*

*tourner*, à la première série.) Quand votre canard est cuit, égouttez-le, déficelez-le et tenez-le chaudement dans un plat. Passez votre sauce dans une passoire fine en la tournant avec une cuiller, dégraissez-la, faites-la réduire un peu à grand feu, mettez-y vos olives, laissez-leur faire deux ou trois bouillons, dégraissez encore la sauce et versez-la avec les olives sur le canard.

**Canard aux petits oignons.** — Videz et troussez votre canard comme il est dit à l'article *Manière de trousser un poulet pour entrée*. Épluchez bien proprement et sans les écorcher une quarantaine de petits oignons de la même grosseur, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, passez-les sur le feu pour leur faire prendre un peu de couleur, mais ayez bien soin de les faire aller doucement pour que le beurre ne noircisse pas; quand ils sont blonds, égouttez-les avec une écumoire sur une assiette, mettez le canard à leur place, faites-le raidir et prendre un peu de couleur de tous côtés et aussi doucement que les oignons; retirez-le ensuite et mettez dans le beurre deux cuillerées de farine, formez-en un petit roux et mouillez-le, en le tournant à mesure avec une cuiller de bois, avec une cuillerée à pot et demie de jus ou de bouillon, sinon avec la même quantité d'eau et un quart de verre de vin blanc; continuez de tourner cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée et qu'elle bouille, alors assaisonnez-la d'un peu de gros sel et de poivre; mettez-y une carotte et un bouquet de persil, colorez-la un peu avec une goutte de caramel, ajoutez-y une cuillerée à café de sucre en poudre, mettez-y le canard, couvrez la casserole et laissez-le cuire doucement pendant trois quarts d'heure ou une heure selon que votre canard est jeune. Lorsqu'il est à moitié cuit, c'est-à-dire environ vingt minutes après qu'il est dans la sauce, sortez-le un instant, passez la sauce dans une passoire fine en la tournant avec une cuiller, remettez-la dans la casserole après l'avoir nettoyée, mettez-y le canard et les petits oignons, couvrez la casserole

et laissez achever la cuisson. Quand le canard est cuit, égouttez-le, déficelez-le et dressez-le dans un plat, faites réduire la sauce à grand feu si elle est trop longue, goûtez si elle est bonne et versez-la avec les petits oignons sur le canard.

**Canard aux navets.** — Coupez une quarantaine de petits morceaux de navets de la grosseur d'une noix, pelez-les proprement et donnez-leur une forme agréable et uniforme. Videz et troussez votre canard comme il est dit à l'article *Manière de trousser un poulet pour entrée.* Lorsqu'il est troussé, faites-le revenir doucement sur le feu avec gros de beurre comme un œuf, tournez-le souvent pour lui faire prendre un peu de couleur de tous côtés, puis sortez-le du beurre et mettez-y les navets avec une cuillerée à bouche de sucre en poudre; faites-les roussir légèrement, puis égouttez-les aussi. Mettez dans le beurre deux cuillerées à bouche de farine, mélangez-la bien et versez dessus immédiatement une grande cuillerée à pot et demie de jus ou de bouillon, tournez votre roux avec une cuiller de bois à mesure que vous y versez le mouillement et jusqu'à ce que la sauce bouille. Alors, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel, garnissez-la d'un oignon, une carotte et un bouquet de persil, assaisonnez-la d'un peu de poivre et de gros sel, mettez-y le canard, couvrez la casserole et laissez-le cuire doucement trois quarts d'heure ou une heure, selon que le canard est jeune. (Si vous n'avez ni jus ni bouillon pour faire la sauce, mettez-y seulement la même quantité d'eau mélangée d'un peu de vin blanc.) Lorsque votre canard est à peu près à moitié cuit, c'est-à-dire environ vingt minutes après l'avoir mis dans la sauce, retirez-le un instant, passez la sauce dans une passoire en la tournant avec une cuiller de bois, remettez-la ensuite dans la casserole après l'avoir nettoyée, mettez-y le canard et les navets, couvrez la casserole et laissez achever la cuisson. Lorsque le canard et les navets sont cuits, égouttez-le, déficelez-le et dressez-le sur un plat. Dégraissez la sauce, faites-la réduire à grand feu si elle est trop longue,

goûtez si elle est bonne et versez-la avec les navets sur le canard.

**Canard aux petits pois.** — Videz et troussez votre canard comme il est dit à l'article *Manière de trousser un poulet pour entrée*. Coupez par petits morceaux d'égale grosseur environ cent grammes de lard maigre de poitrine dont vous aurez ôté la couenne; mettez ce lard dans une casserole avec gros de beurre comme une noix, passez-le doucement sur le feu en le remuant avec une cuiller de bois; aussitôt qu'il a un peu de couleur, égouttez-le sur une assiette et mettez le canard dans le beurre; passez-le aussi un instant sur le feu, tournez-le souvent pour qu'il prenne couleur de tous côtés et cela sans laisser noircir le beurre; ensuite retirez-le et mettez dans le beurre une forte cuillerée à bouche de farine; formez-en un petit roux et mouillez-le de suite avec une grande cuillerée à pot et demie de jus, de bouillon ou d'eau; tournez toujours votre roux à mesure que vous y versez le mouillement et jusqu'à ce que la sauce bouille. Alors assaisonnez-la d'un peu de poivre et de gros sel, mettez-y le canard et les petits pois, ajoutez-y un oignon, une carotte, un bouquet de persil, une cuillerée à café de sucre en poudre et une goutte de caramel pour colorer un peu la sauce des pois; couvrez la casserole, faites bouillir, puis laissez cuire en mijotant pendant trois quarts d'heure à peu près le canard et les pois. Au moment de servir, égouttez le canard, déficelez-le et dressez-le dans un plat; faites réduire un peu les pois à grand feu si la sauce est trop longue, supprimez-en l'oignon, la carotte et le bouquet de persil, goûtez s'ils sont bien assaisonnés, et versez tout ou partie sur le canard.

**Lapins et Lapereaux.** — Il y a deux espèces de lapins, le lapin domestique et le lapin de garenne; la chair de celui-ci a un meilleur parfum; elle est aussi plus délicate que celle du lapin privé; cependant, en évitant de forcer en choux la nourriture de ce dernier, et ne l'accommodant pas

aussitôt après l'avoir tué, il constitue encore un assez bon manger. Il faut avoir soin, aussitôt après l'avoir tué, de le faire pisser en le tenant par les oreilles et lui pressant le ventre du haut en bas, sans cela la chair prendrait mauvais goût.

Le lapereau, qui n'est autre qu'un jeune lapin, se prépare comme lui, seulement il lui faut moins de temps pour cuire.

**Lapin en gibelotte.** MANIÈRE DE DÉPOUILLER UN LAPIN. — Couchez votre lapin sur le dos, faites une incision à chaque cuisse à partir de la patte jusqu'au bas du ventre, en ayant soin de ne couper que la peau et non la chair; passez la main pliée dans un linge entre la peau et la chair des cuisses et détachez-la jusqu'à la patte d'un côté, et jusqu'au bas du ventre de l'autre; faites-en sortir la queue en tirant doucement, puis détachez avec précaution, et sans crever le ventre, le bout de la peau qui y est adhérent près des cuisses; alors, retournez votre lapin comme un gant, tirez-le d'une main par le train de derrière et de l'autre par la peau; arrivé aux pattes de devant, faites-les rentrer un peu dans la peau, passez votre doigt dans la jointure, tirez-la jusqu'à la patte et coupez-la; dépouillez ensuite la tête et videz-le de la manière suivante :

MANIÈRE DE LE VIDER. — Remettez votre lapin sur le dos, fendez l'os qui relie les deux cuisses, écartez-les un peu, détachez et enlevez le boyau intestinal qui s'y trouve, fendez ensuite légèrement la peau du ventre jusqu'à la hauteur de la poitrine; sortez avec précaution, pour ne pas les crever, tous les boyaux qui sont dans le ventre, puis enlevez proprement le cœur, le foie, la rate et le sang qui se trouvent dans l'estomac, mettez tout cela à part dans une assiette, c'est-à-dire séparé des boyaux que vous jetez de suite, retirez l'amer du foie qui se trouve dans le côté gauche, et découpez votre lapin par petits morceaux à peu près d'égale grosseur.

Coupez en gros dés environ 150 grammes de lard maigre

de poitrine, dont vous aurez ôté la couenne, passez-le sur le feu dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, remuez-le avec une cuiller de bois pour qu'il ne brûle pas et retirez-le aussitôt qu'il a un peu de couleur; mettez vos morceaux de lapin dans le même beurre, faites-le revenir un peu pour raidir les chairs, puis jetez-y deux fortes cuillerées de farine, mélangez-la bien et mouillez votre lapin avec une demi-bouteille de vin blanc et du bouillon ou de l'eau. Tournez-le avec la cuiller de bois à mesure que vous le mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille; alors, mettez-y un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte et un bouquet garni, assaisonnez-le de poivre et gros sel, colorez légèrement la sauce avec un peu de caramel, ajoutez-y une ou deux poignées de petits oignons bien épluchés, le lard et deux ou trois maniveaux de champignons bien lavés et bien épluchés, faites bouillir, puis retirez la casserole sur le bord du fourneau, couvrez-la, mettez un peu de braise rouge dessus et laissez cuire votre lapin en mijotant seulement; trente-cinq à quarante minutes de cuisson suffisent si votre lapin est tendre et jeune. Lorsqu'il est cuit, retirez l'oignon qui a le girofle, le bouquet de persil et la carotte, faites réduire la sauce à grand feu si elle est trop longue, goûtez si elle est bien assaisonnée et dressez votre lapin proprement, en commençant par la chair du lapin, puis les légumes et la sauce dessus.

**Lapin en civet.** — Faites votre civet de lapin exactement comme le *Civet de lièvre*. (Voir cet article à la neuvième série.)

**Lapin aux petits pois.** — Dépouillez, videz et découpez votre lapin comme il est dit pour le *Lapin en gibelotte*. Coupez en gros dés environ 150 grammes de lard maigre de poitrine, dont vous aurez ôté la couenne, passez-le au feu dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, remuez-le avec une cuiller pour qu'il ne brûle pas et aussitôt

qu'il a un peu de couleur, égouttez-le sur une assiette; mettez votre lapin dans le même beurre, faites-en légèrement rissoler tous les morceaux, puis jetez dessus une forte cuillerée à bouche de farine; mélangez-la bien et mouillez votre lapin avec deux petites cuillerées à pot de jus, de bouillon ou d'eau; remuez-le à mesure que vous le mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille, alors mettez-y vos petits pois, une carotte, un oignon, le petit lard, un bouquet de persil, une cuillerée à café de sucre en poudre et un peu de poivre et de gros sel; colorez légèrement la sauce avec une goutte de caramel, faites bouillir, puis retirez la casserole sur le bord du feu, couvrez-la, mettez un peu de braise sur le couvercle et laissez cuire pendant trois quarts d'heure ou une heure à petit feu et en mijotant seulement. Au moment de servir, dressez le lapin à sec sur un plat, faites un peu réduire vos pois à grand feu si la sauce est trop longue, supprimez-en l'oignon, la carotte et le bouquet de persil, goûtez s'ils sont bien assaisonnés et versez-les sur le lapin.

**Lapin à la bonne femme.** — Epluchez une quarantaine de petits oignons sans les écorcher, coupez autant de petits morceaux de pomme de terre de la grosseur d'une noix, pelez-les de manière à leur donner la forme d'une petite pomme de terre ronde ou longue, et mettez-les dans l'eau à mesure. Coupez environ 150 grammes de lard maigre de poitrine dont vous aurez ôté la couenne; coupez votre lapin par morceaux, ni trop gros, ni trop petits, coupez en deux la rate et le foie après en avoir ôté l'amer. Cela fait, mettez le lard dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, passez-le sur le feu, tournez-le doucement pour qu'il ne brûle pas; aussitôt qu'il a un peu de couleur, égouttez-le dans une assiette; et mettez votre lapin à sa place; passez-le légèrement dans ce beurre pour que les morceaux raidissent seulement un peu, jetez dessus deux cuillerées à bouche de farine, remuez-le un instant pour que la farine cuise un peu, et mouillez-le avec une grande cuillerée et demie à pot de jus ou

de bouillon, et un demi-verre de vin rouge; si vous n'avez ni jus ni bouillon, mettez-y la même quantité d'eau mélangée d'un demi-verre de vin rouge, remuez-le pendant que vous le mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille; alors mettez-y le lard et les oignons, une carotte bien ratissée coupée en cinq ou six petits morceaux et un bouquet de persil; colorez légèrement la sauce avec une goutte de caramel, assaisonnez de sel et de poivre, laissez bouillir, couvrez la casserole, mettez un peu de braise sur le couvercle, retirez la casserole sur le bord du fourneau et laissez cuire doucement pendant trente-cinq à quarante minutes; vingt minutes après qu'il a commencé à bouillir, égouttez les pommes de terre, et mettez-les dedans avec deux gousses d'ail; laissez achever la cuisson. Au moment de servir, ôtez le bouquet de persil, faites réduire la sauce à grand feu si elle est trop longue, goûtez si votre lapin est bien assaisonné et dressez-le le plus proprement possible. Si vous voulez y mettre des champignons, il faut les éplucher, les laver, et les mettre à cru en même temps que les pommes de terre.

**Lapin au pauvre homme.** — Coupez votre lapin par morceaux ni trop gros, ni trop petits, mettez-le avec son foie et sa rate dans une casserole, ajoutez-y environ 150 grammes de lard maigre avec sa couenne et d'un seul morceau, trois petites carottes coupées en deux et six oignons moyens, deux gousses d'ail et un bouquet de persil; mouillez le tout avec de l'eau et un verre de vin blanc, assaisonnez-le de sel et poivre (il ne faut pas que le mouillement soit trop long); faites cuire votre lapin à bon feu pour que, lorsqu'il est cuit, le mouillement soit presqu'entièrement réduit; pendant ce temps-là hachez quatre échalottes, et une forte pincée de cerfeuil et de persil et même un peu d'estragon si vous en avez, mettez les échalottes dans une casserole avec une cuillerée de vinaigre, deux cuillerées d'huile et deux de vin blanc; faites bouillir et réduire cela de près de moitié; lorsque votre lapin est cuit, et que son fond est réduit, versez ce qu'il en

reste dans la petite sauce que vous venez de faire, donnez-lui deux ou trois bouillons, dressez vos morceaux de lapin dans un plat, ajoutez à votre sauce une cuillerée de moutarde et les fines herbes que vous avez hachées ; remuez-la, faites-la bouillir et versez-la sur le lapin ; coupez le lard par tranches, et avec les oignons et les carottes, formez-en une bordure en les entremêlant autour du lapin. Supprimez le bouquet de persil et l'ail.

**Lapin de cantine.** — Coupez votre lapin par petits morceaux, mettez-le dans une casserole avec environ 150 grammes de bonne graisse, deux feuilles de laurier, un peu de thym et deux gousses d'ail ; faites-le cuire doucement dans cette graisse, de manière qu'il ne prenne presque pas de couleur, et qu'il paraisse plutôt être bouilli que rissolé ; pendant qu'il cuit, hachez six grosses échalottes, une gousse d'ail et une forte pincée de persil. Lorsqu'il est cuit, retirez-le de sa graisse ainsi que le thym, le laurier et les deux gousses d'ail, assaisonnez-le à la volée de sel et poivre, dressez-le, sans les aromates, sur un plat et tenez-le chaudement. Supprimez la moitié de la graisse où il a cuit, mettez les échalottes et l'ail dans ce qui reste, laissez-les cuire deux minutes, et versez-y trois cuillerées de vinaigre, un peu de sel et de poivre, et le persil haché ; faites bouillir cette sauce une seconde, ajoutez-y une cuillerée de moutarde et versez-la sur le lapin.

Lorsqu'il est jeune, il ne faut pas plus de vingt minutes pour cuire un lapin de cette manière.

**Lapereau sauté aux fines herbes.** — Hachez quatre échalottes ou la moitié d'un gros oignon, deux maniveaux de champignons, épluchés, lavés et bien tordus dans un linge, après être hachés pour en extraire l'eau, et une forte pincée de persil ; dépouillez et découpez votre lapereau comme il est dit à l'article *Lapin sauté en gibelotte*, puis mettez-le dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, une feuille de laurier et une gousse d'ail ; assaisonnez-le de sel et

poivre, faites-le partir sur le feu, puis couvrez la casserole et laissez-le cuire doucement sans y faire autre chose que de le remuer de temps à autre, d'y mettre une goutte d'eau ou de vin blanc quand il menace de brûler, et de renouveler le feu du couvercle. Si votre lapereau est tendre, quinze ou vingt minutes doivent suffire pour sa cuisson; lorsqu'il est cuit, égouttez-le, dressez-le dans un plat et tenez-le chaudement; supprimez l'ail et le laurier, mettez les échalottes et les champignons dans le même beurre, assaisonnez-les de sel et poivre, tournez-les sur le feu un instant, puis, mettez-y une grande cuillerée à bouche de farine, mélangez-la bien et versez dessus, en remuant toujours avec une cuiller, une cuillerée à pot de jus ou de bouillon et un demi-verre de vin blanc ; continuez de remuer jusqu'à ce que la sauce bouille, puis colorez-la un peu avec du caramel, faites-la réduire à grand feu d'un bon quart, ensuite mettez-y gros de beurre comme un œuf, une forte pincée de persil, le jus d'un demi-citron, goûtez si elle est bien assaisonnée et versez-la sur le lapereau.

**Lapereau sauté aux champignons.** — Epluchez trois ou quatre maniveaux ou plus de petits champignons, laissez-les entiers et lavez-les seulement quand il sera dit, découpez et faites cuire votre lapereau comme le précédent. Lorsqu'il est cuit, dressez-le dans un plat et tenez-le chaudement, lavez alors vos champignons, égouttez-les bien et mettez-les dans le beurre du lapereau; menez-les à grand feu et remuez-les jusqu'à ce que l'eau qu'ils ont pu rendre soit réduite, assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y une grande cuillerée à bouche de farine, remuez-la avec et mouillez-les d'une cuillerée à pot de jus ou de bouillon; à défaut d'un et d'autre, mettez-y la même quantité d'eau mélangée d'un quart de vin blanc; remuez vos champignons pendant que vous les mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille, laissez-la réduire à grand feu de près d'un quart, puis mettez-y gros de beurre comme un œuf, une pin-

cée de persil haché, un peu de jus de citron; mélangez le tout, goûtez si la sauce est bien assaisonnée, et versez-la sur le lapereau.

**Lapereau sauté aux tomates.** — Coupez six grosses tomates en quatre morceaux chacune, ôtez-leur les queues et pressez-les légèrement dans les mains pour en extraire l'eau et les pepins; préparez et faites cuire votre lapereau comme il est dit à l'article *Lapereau sauté aux fines herbes.* Lorsqu'il est cuit, égouttez-le, dressez-le dans un plat et tenez-le chaudement, retirez l'ail et le laurier du beurre où il a cuit et mettez-y les tomates, assaisonnez-les de sel et poivre, couvrez la casserole, et laissez-les cuire à petit feu pendant huit ou dix minutes, remuez-les de temps à autre, mais très-doucement pour ne pas les écraser. Aussitôt qu'elles sont cuites, mettez-y un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, remuez-les doucement pour y faire fondre ce beurre, goûtez si elles sont bien assaisonnées et versez-les sur le lapereau.

**Lapereau rôti.** — Dépouillez votre lapereau, laissez tenir les pattes après le corps, coupez-lui celles de devant à la première articulation et la moitié de celles de derrière; videz-le (voir la manière de le dépouiller et de le vider à l'article *Lapin en gibelotte*), assaisonnez-le intérieurement de sel et poivre, aplatissez-lui un peu l'estomac avec le plat d'un couperet, rassemblez les peaux du ventre et attachez-les avec un bout de ficelle; cassez-lui les os des cuisses en tapant sur la partie intérieure sans déchirer les chairs, passez une patte de derrière dans le jarret de l'autre, rapprochez-les de la queue et, au moyen d'une ficelle passée dans le rein avec une aiguille à brider, fixez-les-y en les attachant; au moyen de l'aiguille à brider, passez une autre ficelle d'une épaule à l'autre en traversant l'estomac, puis repassez-la à deux centimètres d'où elle est sortie pour la ressortir dans l'épaule par laquelle vous avez commencé et à deux centimètres de la première ficelle; les deux bouts se trouvant ainsi rapprochés, fixez-les par un nœud; renversez ensuite la tête en arrière

sur les épaules et en passant une ficelle dans la peau du cou, très-près de la tête; fixez-la dans cette position en l'attachant après le rein, que vous traverserez entre les deux épaules pour y nouer la ficelle, frottez-lui tout le corps avec son sang, couvrez-le de bardes de lard depuis le croupion jusqu'à la tête, et faites-le rôtir à la broche ou au four.

Si vous le faites cuire à la broche, passez-lui le fer entre les cuisses, que vous traverserez elles-mêmes avec un hatelet, petit morceau de fer, ou seulement avec une forte brochette, pour les maintenir à plat, et faites-le sortir par le bout de l'estomac, au-dessous du cœur; attachez le cou après la broche, et prenez enfin toutes les précautions possibles pour que votre lapereau ne tourne pas lui-même sur le fer de la broche, mettez-le devant un feu clair et arrosez-le souvent. Trente-cinq à quarante minutes suffisent pour sa cuisson.

Si vous le faites cuire au four, une demi-heure suffit si le lapin est jeune et que le four soit convenablement chaud; vous le mettrez sur un plafond ou un plat, vous le graisserez avec un peu de beurre, vous le salerez légèrement et mettrez un peu d'eau pour l'arroser de temps à autre. Il faut le tourner deux fois pendant sa cuisson.

Pendant que votre lapereau cuit, soit à la broche ou au four, faites une petite sauce de cette manière : Hachez très-fin le foie du lapereau, mettez-le dans une casserole avec deux échalottes hachées et gros de beurre comme une noix, passez-le doucement sur le feu pendant quatre ou cinq minutes, remuez-le avec une cuiller, assaisonnez-le de sel et poivre, jetez dessus une petite cuillerée de farine, remuez-la et mouillez-la avec une demi-cuillerée à pot de jus ou de bouillon; tournez cette sauce jusqu'à ce qu'elle bouille, ajoutez-y une cuillerée de vinaigre, une pincée de persil haché, faites-la réduire d'un quart; et lorsque votre lapereau est cuit, déficelez-le, salez-le, dressez-le sur un plat et servez-le avec une partie de cette sauce sous lui et le reste dans une saucière.

Si vous voulez ne faire rôtir que le derrière du lapereau, vous le couperez à la hauteur de la première côte, vous

le trousserez comme celui du lapereau entier et vous le ferez cuire de la même manière ; si vous conservez le foie et le sang pour sauter ou mettre dans un civet, vous servirez le derrière du lapereau avec une sauce poivrade (voir cette sauce à la deuxième série).

Si vous voulez piquer votre lièvre, soit entier ou le derrière seulement, couchez-le sur un gril du côté du rein, faites-lui raidir très-peu la peau, essuyez-le et piquez-lui les cuisses et les filets de deux ou trois rangs de lardons de trois à quatre centimètres de longueur, et faites le cuire comme l'autre (voir *Manière de piquer*, à la deuxième série).

**Capilotade de lapereau.** — Lorsque vous aurez du lapereau rôti de desserte que vous ne voudrez pas manger froid, faites une sauce piquante ou une sauce poivrade (voir ces deux sauces à la deuxième série), mettez-y vos morceaux de lapereau coupés le plus proprement possible et faites-les chauffer doucement, pour ainsi dire sans bouillir, et entre deux feux. Quand votre lapereau est chaud, dressez proprement les morceaux sur un plat, faites un peu réduire la sauce, mettez-y un petit morceau de beurre et versez-la dessus.

# NEUVIÈME SÉRIE

## TRAITÉ DU GIBIER ET DE LA VENAISON

---

### LIÈVRES.

Les lièvres et les levrauts se préparent des mêmes façons. On pourra donc appliquer aux uns les manières d'opérer décrites pour les autres, et *vice versa*.

Pour reconnaître un jeune lièvre d'avec un vieux, tâtez-lui les pattes de devant ; s'il est jeune, vous y sentirez deux ou trois protubérances ou grosseurs ; plus elles sont sensibles, plus l'animal est jeune.

**Civet de lièvre.** — Dépouillez votre lièvre comme il est dit aux articles *Manière de dépouiller et de vider un lapin* (voir *Lapin en gibelotte*). Conservez le sang, la rate et le foie, que vous couperez en deux après en avoir ôté l'amer. Coupez votre lièvre par morceaux ; pour le faire convenablement, levez d'abord les épaules et détachez les cuisses, coupez le rein à la hauteur de la première côte, ensuite coupez les épaules en deux et les cuisses en quatre morceaux, coupez le rein en six ou huit morceaux, tâchez de les faire tous à peu près de la même grosseur ; fendez l'estomac en deux, coupez-le de chaque côté environ à deux centimètres de l'os dorsal, et coupez cet os lui-même en deux ou trois morceaux: fendez la tête en deux et supprimez-en le bout des dents.

Coupez en gros dés environ 150 grammes de lard maigre de poitrine dont vous aurez ôté la couenne; épluchez proprement une quarantaine de petits oignons, faites-les revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de graisse, remuez-les sou-

vent pour qu'ils ne brûlent pas et égouttez-les sur une assiette aussitôt qu'ils ont un peu de couleur ; épluchez une ou deux poignées de petits champignons, passez ensuite votre lard dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, laissez-le roussir un peu, mais remuez-le souvent pour qu'il le soit également, ensuite égouttez-le sur une assiette et mettez le lièvre dans le beurre où était le lard; passez-le à son tour sur un feu vif, tournez les morceaux avec une cuiller de bois pour qu'ils puissent également raidir; lorsqu'ils sont fermes, jetez dessus un peu de poivre et de sel et trois fortes cuillerées à bouche de farine, mélangez-la au lièvre et mouillez-le avec une bouteille de vin rouge un peu coloré et à peu près autant de jus, de bouillon ou d'eau; remuez-le avec la cuiller de bois jusqu'à ce que la sauce bouille. Il faut que la sauce soit assez longue pour que le lièvre et sa garniture puissent y baigner. Assaisonnez votre civet de sel, poivre et épices, mettez-y un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte, un bouquet de persil et deux gousses d'ail. Laissez bouillir deux minutes, puis mettez-y, en le remuant à mesure, le sang de votre lièvre et le foie, mélangez-le bien avec la sauce pour la lier, puis couvrez la casserole, retirez-la un peu sur le bord du fourneau, mettez un peu de braise sur le couvercle et laissez mijoter doucement votre civet pendant près d'une heure. (Pour savoir s'il est assez cuit, touchez un morceau des cuisses : si la chair fléchit sous les doigts, il est cuit.) Vingt minutes après qu'il a commencé à bouillir, égouttez votre civet dans une passoire, passez la sauce dans un tamis en la foulant avec une cuiller, nettoyez la casserole et remettez-y le civet morceau par morceau, ainsi que la sauce ; supprimez l'oignon, la carotte, l'ail et le bouquet de persil, ajoutez-y les champignons bien lavés et égouttés ainsi que les petits oignons et le lard, et laissez achever la cuisson. Au moment de servir, retirez votre civet de la sauce avec une écumoire, dressez-le sur un plat un peu creux et tenez-le chaudement; faites réduire la sauce à grand feu si elle est trop longue ou trop claire, goûtez si elle est bien

assaisonnée et versez-la avec la garniture sur le civet.

**Levraut sauté aux fines herbes.** — Hachez très-fin et séparément quatre échalottes ou la moitié d'un oignon, deux ou trois maniveaux de champignons et une forte pincée de persil.

Dépouillez et découpez votre levraut comme il est dit pour le lapin à l'article *Lapin en gibelotte;* mettez-le dans une casserole avec environ 100 grammes de beurre, une feuille de laurier et une gousse d'ail, assaisonnez-le légèrement de sel, poivre et épices, passez-le d'abord à grand feu pour qu'il puisse prendre un peu de couleur, et remuez-le avec une cuiller pour qu'il ne brûle pas; puis couvrez la casserole et faites-le cuire tout doucement sans y faire autre chose que de le remuer de temps à autre et y mettre une goutte de vin blanc ou d'eau quand le beurre menace de noircir (25 à 30 minutes suffisent pour sa cuisson). Lorsqu'il est cuit, égouttez-le et dressez-le sur un plat, tenez-le au chaud, supprimez l'ail et le laurier du beurre et mettez-y les échalottes et les champignons; tournez-les sur le feu avec une cuiller jusqu'à ce que l'eau qu'ils auraient pu rendre soit entièrement réduite, puis versez-y le quart d'un verre de jus ou d'eau et de vin blanc, assaisonnez-les de sel et poivre, colorez-les légèrement avec un peu de caramel, faites réduire un peu, ajoutez-y le persil haché, un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf et un peu de jus de citron, mélangez bien le tout et versez-le sur le levraut.

**Levraut sauté aux champignons.** — Voir l'article *Lapereau sauté aux champignons*, et procéder de même.

**Levraut sauté aux tomates.** — Voir l'article *Lapereau sauté aux tomates*, et procéder de même.

**Levraut rôti.** — Voir l'article *Lapereau rôti*, ainsi que l'observation qui l'accompagne. Faites cuire votre levraut de la même manière et servez-le avec une sauce poivrade.

**Derrière de lièvre rôti.** — Voir l'observation à

la suite de l'article du *Lapereau rôti*, et préparer et faire cuire le derrière de lièvre comme il est dit pour le derrière du lapereau; le servir avec une sauce poivrade.

**Capilotade de lièvre.** — Lorsque vous aurez de la desserte de lièvre rôti que vous ne voudrez pas manger froid, coupez-le par morceaux le plus proprement possible et mettez-le dans une casserole un peu plate; hachez un peu d'oignon, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-le un instant sur le feu, puis mettez-y un peu de farine en proportion de la quantité de sauce que vous voulez faire, formez-en un petit roux, laissez-le cuire doucement, en le tenant remué avec une cuiller pendant cinq ou six minutes, puis mouillez-le avec un peu de vin rouge et de bouillon ou de l'eau; remuez cette sauce à mesure que vous y verserez le mouillement et jusqu'à ce qu'elle bouille : alors assaisonnez-la de sel et poivre, mettez-y la moitié d'une feuille de laurier et laissez-la cuire doucement pendant huit à dix minutes, puis versez-la sur le lièvre; voyez qu'il y ait assez de sauce pour la quantité de lièvre que vous avez; dans le cas contraire, vous y ajouteriez un peu de bouillon et de vin et vous assaisonneriez un peu plus; faites bouillir, puis couvrez la casserole et laissez mijoter votre capilotade environ trente à trente-cinq minutes. Au moment de servir, dressez vos morceaux de lièvre sur un plat, faites réduire la sauce si elle est trop longue, retirez-en le laurier, mettez-y quelques câpres et une pincée de persil haché et versez-la sur le lièvre.

**Chevreuil.** Manière de le dépouiller et de le dépecer. — Etendez votre chevreuil sur le dos sur la table; faites-lui une incision à chaque jambe, à partir du jarret jusqu'à l'anus pour celles de derrière et à partir du genou jusqu'à la pointe de l'estomac pour celles de devant; détachez un peu la peau, tirez-la de la main gauche et plongez le poignet droit entouré d'un linge entre la chair et la peau; détachez celle-ci de tout côté, coupez-la aux quatre pattes juste à l'endroit d'où vous avez fait partir l'incision, ôtez le mieux possible les poils qui

s'attachent après la chair; accrochez-le ensuite par le jarret de la patte droite de derrière, prenez la gauche avec votre main gauche et fendez votre chevreuil comme un boucher fend un mouton, en commençant par fendre la poitrine, puis le rein en suivant la moelle épinière; après cela, coupez les quartiers de derrière à la hauteur des premières côtes, levez les épaules le plus larges possible et coupez les poitrines de façon à former comme il faut le carré des côtelettes.

**Civet de chevreuil.** — Lavez bien votre chevreuil après l'avoir coupé par morceaux; essuyez-le bien, ôtez-en le mieux possible tous les poils qui sont après et faites votre civet comme le civet de lièvre (voir cet article); seulement, vous ajouterez un peu de vinaigre au vin quand vous le mouillerez.

**Côtelettes de chevreuil sautées à la minute.** — Faites vos côtelettes de chevreuil comme les côtelettes de mouton; assaisonnez-les de sel et poivre, faites fondre un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf pour six à huit côtelettes, mettez les côtelettes dedans, posez-les sur le feu et faites-les cuire vivement; tournez-les souvent et, aussitôt qu'elles sont un peu fermes au toucher, égouttez-les, dressez-les en couronne sur un plat et tenez-les très-chaudement; mettez dans le beurre où elles ont cuit une cuillerée de vinaigre, le quart d'un verre de jus ou de bouillon et une goutte de caramel; assaisonnez cette espèce de sauce de très-peu de sel et de poivre et versez-y aussitôt qu'elle bout une ou deux cuillerées à bouche de bavaroise (voir cet article à la première série), remuez-la continuellement pendant que vous y versez la bavaroise et jusqu'à ce que votre sauce ait bouilli quelques minutes; il faut que cette sauce soit courte et peu épaisse; faites-y fondre en la remuant gros de beurre comme la moitié d'un œuf et versez-la sur les côtelettes. (Voir l'observation à la fin de l'article suivant.)

**Côtelettes de chevreuil marinées.** — Mettez vos côtelettes dans une terrine avec un oignon emincé, une gousse d'ail, un peu de thym, deux feuilles de laurier, quelques branches de persil, un peu de poivre et de sel et mouillez-les avec deux tiers de vinaigre et un tiers d'eau ; couvrez vos côtelettes et laissez-les dans cette marinade pendant un jour ou deux. Lorsque vous voudrez les faire cuire, égouttez-les, épongez-les dans un linge et faites-les cuire comme les précédentes; servez-les aussi avec la même sauce.

Vous pouvez servir les côtelettes de chevreuil, marinées ou non, avec toutes les garnitures indiquées à tous les articles des côtelettes de mouton; vous n'aurez besoin que de faire cuire ces côtelettes dans une casserole ou dans une poêle avec un morceau de beurre et de les servir sur les garnitures indiquées.

**Morceau de chevreuil en filets,** appelés vulgairement FILETS DE CHEVREUIL. — Coupez votre chevreuil par petits morceaux allongés de la grosseur d'une côtelette de chevreuil ; aplatissez-les légèrement, parez-les un peu, piquez-les si vous voulez, faites-les ensuite mariner et cuire comme les côtelettes de chevreuil et servez-les avec les mêmes sauces ou garnitures.

**Gigot de chevreuil rôti,** autrement dit QUARTIER DE CHEVREUIL. — Levez la première peau du filet et du milieu du gigot; pour cela, marquez par une légère incision le tour de la partie que vous voulez enlever, puis passez par un bout la lame d'un couteau mince, faites-la glisser légèrement entre la chair et la peau et enlevez celle-ci sans déchirer les chairs; piquez les endroits découverts avec des petits lardons d'environ trois ou quatre centimètres de longueur, puis faites mariner pendant quatre ou cinq jours votre gigot de chevreuil comme il est dit plus haut pour les côtelettes marinées. Quand vous voudrez le faire cuire, faites-le égoutter sur un linge pendant une heure, puis faites-le cuire comme un gigot ordinaire et servez-le avec une sauce poivrade.

**Capilotade de chevreuil.** — Quand vous aurez du chevreuil rôti de desserte que vous ne voudrez pas manger froid, faites-en une capilotade comme il est dit à l'art. *Capilotade de lièvre* (voir cet article à la 8e série).

## PERDREAUX ET PERDRIX

On distingue deux espèces de perdreaux, les rouges et les gris; comme on les prépare tous de la même manière, je ne parlerai que des gris, attendu que ce sont ceux qu'on emploie le plus ordinairement dans la cuisine de ménage. Quand les perdreaux sont vieux, on les considère tous comme perdrix, et on ne les emploie pas pour rôtir ni sauter.

**Perdreaux rôtis.** — Lorsque vos perdreaux sont plumés, on les vide et les trousse comme les poulets (voir l'art. *Poulet rôti* et procéder de même).

**Perdreaux à l'étouffade au jus.** — Après avoir vidé et flambé votre perdreau, coupez-lui les pattes à la jointure des cuisses, faites-lui une incision dans le flanc, un peu au-dessus de l'endroit où aboutissent les moignons des cuisses, et rentrez ces moignons dans le corps, en les poussant dans les incisions que vous avez faites; passez une ficelle à travers le corps de votre perdreau, au moyen d'une aiguille à brider que vous enfoncez dans le milieu d'une cuisse pour sortir par l'autre. Tournez ensuite votre perdreau sur le flanc droit, traversez avec l'aiguille et la ficelle l'aileron gauche en dessous et au milieu, puis l'aileron droit au milieu et en dessus, pour sortir en dessous et réunir ainsi les deux bouts de ficelle, que vous serrez un peu et fixez par un nœud double. Cela fait, prenez le perdreau dans la main gauche, l'estomac en dessous et le croupion en avant, introduisez l'aiguille à brider un peu au-dessus du moignon d'une patte, traversez le corps et sortez la ficelle au-dessus de l'autre, repassez-la ensuite au-dessous de celui-ci et

faites-la sortir de l'autre côté, au-dessus de l'autre ; par ce moyen les deux bouts de ficelle étant réunis, serrez-les, faites un nœud, et coupez la ficelle.

Lardez l'estomac de votre perdreau avec six lardons d'environ quatre centimètres de longueur sur cinq ou six centimètres d'épaisseur en carré, faites que presque tout le lard soit caché dans la chair du perdreau et qu'il ne sorte d'aucun côté, mettez ensuite votre perdreau dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme un œuf, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet de persil; assaisonnez-le d'un peu de sel, faites-le revenir doucement sur le feu, tournez et retournez-le pour qu'il prenne couleur de tous côtés; ensuite, mouillez-le avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon ou d'eau, couvrez la casserole, reculez-la un peu du feu, mettez de la braise sur le couvercle et laissez cuire doucement votre perdreau; ayez soin de le tourner de temps à autre et d'entretenir un peu le mouillement, pour que le perdreau ne soit jamais à sec. Vingt-cinq à trente minutes suffisent pour la cuisson d'un jeune perdreau; mais, s'il est vieux, il faut au moins trois quarts d'heure ou une heure. Lorsqu'il est cuit, égouttez-le, débridez-le et dressez-le sur un plat, sortez l'oignon et le bouquet de persil qui sont dans la casserole, mettez-y gros de beurre comme une noix et une pincée de persil haché, remuez ce jus, goûtez s'il est assez assaisonné et versez-le sur le perdreau (le jus doit être très-réduit).

**Perdreau à l'étouffade aux champignons.** — Préparez de tous points ce perdreau comme le précédent; Pendant qu'il cuit, épluchez deux ou trois maniveaux de petits champignons, laissez-les entiers, lavez-les, épongez-les un peu sur une serviette pour bien en égoutter l'eau, puis mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme une noix, assaisonnez-les de sel et de poivre, passez-les à grand feu et remuez-les avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que l'eau qu'ils ont pu rendre soit tout à fait ré-

duite : alors mettez-y une petite cuillerée à bouche de farine, remuez-les et mouillez-les avec un demi-verre de jus ou de bouillon, ou la même quantité d'eau mélangée d'un peu de vin blanc. Tournez-les à mesure avec une cuiller de bois, et jusqu'à ce que la sauce bouille : alors colorez-la légèrement avec une goutte de caramel et mettez-la avec le perdreau. Lorsque la cuisson est achevée, déficelez-le, dressez-le sur un plat, supprimez l'oignon et le bouquet de persil qui sont dans la sauce, faites-la légèrement réduire si elle est trop longue, goûtez si elle est bien assaisonnée et versez-la sur le perdreau.

**Perdreau à l'étouffade aux truffes.** — Troussez et faites cuire ce perdreau comme celui à l'étouffade au jus (voir cet article). Pendant qu'il cuit, brossez et pelez proprement environ un hecto de truffes et coupez-les en liards un peu gros, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, assaisonnez-les de sel et poivre, couvrez la casserole et posez-la sur des cendres rouges ou sur un tout petit feu; laissez cuire ainsi vos truffes tout doucement pendant cinq ou six minutes, mais sautez-les plusieurs fois dans cet intervalle de temps, puis versez-y une petite cuillerée à pot de jus ou de bouillon et, à défaut d'un et d'autre, la même quantité d'eau mélangée d'un quart de vin blanc ; faites bouillir pendant cinq ou six minutes et retirez-les du feu. Lorsque le perdreau est cuit, sortez-le de la casserole, débridez-le, dressez-le sur un plat et tenez-le chaudement. Sortez de la casserole l'oignon et le bouquet de persil, mettez-y les truffes et leur jus, versez-y une cuillerée ou deux de bavaroise, tournez-la dedans avec une cuiller de bois, pendant que vous l'y versez et jusqu'à ce que la sauce bouille. Alors colorez légèrement cette sauce avec du caramel, laissez-la cuire trois ou quatre minutes, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, goûtez si elle est bonne et versez-la sur le perdreau (Voir l'art. *Bavaroise* à la première série).

J'ai recommandé dans l'article *Perdreau à l'étouffade* et conséquemment pour tous les perdreaux accommodés ainsi, de larder l'estomac, mais cette recommandation est entièrement facultative; on peut à volonté les larder ou ne pas les larder.

**Perdreau à la casserole.** — Troussez votre perdreau comme il est dit pour le poulet rôti (voir *Manière de trousser un poulet pour rôtir*), faites-le cuire ensuite comme il est dit à l'article *Poulet à l'étouffade* et, lorsqu'il est cuit, dressez-le sur une croûte de pain que vous aurez fait frire dans l'huile ou dans le beurre, et ne mettez pas de cresson autour, mais seulement un peu de jus.

**Perdreaux braisés.** — Troussez vos perdreaux comme il est dit à l'article *Perdreau à l'étouffade au jus*, et lardez de même; foncez une casserole de quelques débris de lard et d'un oignon et une carotte émincés, mettez vos perdreaux dessus, ajoutez-y un bouquet de persil et un peu de sel, mouillez-les avec du jus ou du bouillon, ou même avec de l'eau et une goutte de vin blanc, mais ne mettez que juste ce qu'il faut pour que les perdreaux y baignent jusqu'à l'estomac seulement; faites-les bouillir, couvrez la casserole et laissez-les mijoter avec feu dessus et dessous jusqu'à ce qu'ils soient cuits. (S'ils sont jeunes, trente-cinq à quarante minutes suffisent pour leur cuisson; tandis que, s'ils sont vieux, il faut au moins une heure. Dans ce cas, il faut mettre un peu plus de mouillement.) Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, débridez-les, dressez-les et tenez-les chaudement, passez leur fond au tamis, colorez-le légèrement avec une goutte de caramel, faites-le réduire au moins de moitié à grand feu, et versez-le sur les perdreaux.

On peut servir les perdreaux braisés avec toutes espèces de sauces, de garnitures ou de purées, telles que la sauce tomate, la purée d'oignons, la purée de pois, etc., etc.; ou bien encore avec des choux, en se reportant pour la préparation de ces garnitures aux descriptions qui figurent à la deuxième

série. On fera également réduire leur fond, et on en versera une partie sur le perdreau et la garniture.

**Perdrix aux choux.** — On emploie de préférence des perdrix pour mettre aux choux. Troussez-les et lardez-les comme il est dit pour le perdreau à l'étouffade au jus. Préparez vos choux comme il est dit à l'article *Choux pour garniture* (voir à la deuxième série); mettez-y les perdrix et un cervelas, couvrez-les d'un rond de papier et faites-les cuire doucement avec feu dessus et dessous, ou à la bouche d'un four. Lorsque vos perdrix sont cuites et au moment de servir, égouttez-les, débridez-les et tenez-les chaudement dans un autre vase avec le cervelas et le lard maigre; égouttez les choux dans une passoire à grands trous, appuyez une cuiller dessus pour bien les exprimer, mettez-en un peu dans le fond du plat, posez les perdrix dessus, entourez-en les perdrix jusqu'à la hauteur de l'estomac; coupez des ronds de cervelas et votre lard maigre par tranches, garnissez-en le tour des perdrix et versez dessus un bon jus réduit; si vous n'avez pas de jus, passez une cuillerée à pot du fond de vos choux, dégraissez-le bien, colorez-le légèrement avec un peu de caramel, faites-le réduire de moitié à grand feu et versez-le sur vos perdrix. Vous pourrez faire griller quelques saucisses ou les faire cuire dans les choux un quart d'heure avant de servir, et en garnir vos perdrix lorsqu'elles sont dressées.

**Salmi de perdreau.** — Ayez un perdreau rôti, ou, si vous le faites cuire exprès, ne le laissez pas trop cuire, qu'il soit un peu saignant, vingt ou vingt-cinq minutes de cuisson suffisent; découpez-le comme un poulet (voir, à l'article *Poulet rôti*, la manière de le découper), seulement vous laisserez l'estomac d'un seul morceau; parez légèrement les membres, coupez les bords de la carcasse pour ne laisser que le rein dans toute sa longueur, enlevez proprement la peau de tous les morceaux et mettez votre perdreau ainsi découpé dans une casserole avec un petit morceau de beurre et deux cuillerées de jus. S'il est chaud, maintenez-le chaud, sans le lais-

ser bouillir; s'il est froid, faites-le chauffer doucement en le mettant entre deux feux et le sautant souvent, sans le laisser bouillir.

Pendant qu'il chauffe, concassez avec un gros couteau toutes les parures du perdreau, mettez-les ensuite dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, une échalotte entière, le quart d'une feuille de laurier, une pincée de sel et un soupçon de poivre concassé, passez-les deux ou trois minutes sur un feu ardent, mettez-y une cuillerée à bouche de farine remuez-la et mouillez vos débris avec la moitié d'un verre de vin rouge et à peu près le double de jus ou de bouillon, continuez de remuer votre sauce avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle bouille, laissez-la cuire ensuite dix ou quinze minutes, puis passez-la à travers une passoire fine, en la tournant et la foulant avec une cuiller, remettez-la dans la casserole, après l'avoir lavée, et laissez-la mijoter encore quelques minutes.

Pendant ce temps-là taillez six croûtons de pain en forme de cœur, faites-les frire d'une belle couleur dans un peu de graisse ou d'huile, dressez-les en rosace sur un plat, la pointe au centre; égouttez votre perdreau, dressez-le sur les croûtons, le rein et les cuisses d'abord, les ailes sur les cuisses et l'estomac sur les ailes. Dégraissez alors votre sauce, faites-la réduire à grand feu d'au moins un tiers, tournez-la tout le temps, puis mettez-y gros de beurre comme une noix, faites-le fondre en agitant la sauce avec la cuiller, goûtez si elle est bien assaisonnée et versez-la sur le perdreau de façon qu'elle en couvre tous les membres.

Pour faire ce salmi aux champignons ou aux truffes, il suffit de faire cuire des truffes ou des champignons de la manière indiquée dans la deuxième série, puis de les mettre bouillants et bien égouttés dans la sauce du salmi au moment de saucer le perdreau, mais il faut leur faire faire un bouillon dans la sauce.

**Perdreaux sautés.** — Videz et découpez deux per-

dreaux comme il est dit dans la manière de découper un poulet à l'article *Poulet rôti* (huitième série), seulement laissez l'estomac d'un seul morceau; mettez ensuite vos perdreaux dans une casserole, la plus plate possible, avec gros de beurre comme un œuf, assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-les sur le feu, couvrez la casserole et laissez-les cuire doucement, sautez-les souvent pendant leur cuisson, et faites-leur prendre un peu de couleur; quinze à vingt minutes suffisent si les perdreaux sont jeunes. Quand l'estomac et les cuisses sont fermes au toucher et qu'en les piquant avec la pointe d'un couteau il n'en sort pas de sang, ils sont cuits. Alors dressez-les sur un plat et tenez-les chaudement; versez un demi-verre de vin blanc dans le beurre où ils ont cuit et à peu près autant de bouillon ou de jus, assaisonnez-le très-peu, faites-le réduire au moins de moitié et à grand feu, ajoutez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf et une pincée de persil haché; remuez jusqu'à ce que le beurre soit fondu et versez sur les perdreaux. Pour dresser on met d'abord les reins et les ailerons, puis les cuisses, ensuite les ailes et les deux estomacs dessus.

**Perdreaux sautés aux champignons.** — Disposez et faites cuire deux perdreaux exactement comme les précédents. Quand vos perdreaux sont dressés, mettez dans le beurre où ils ont cuit une ou deux poignées de champignons crus, épluchés, bien lavés et égouttés, assaisonnez-les de sel et poivre, remuez-les sur un feu vif jusqu'à ce que s'eau qu'ils ont rendue soit entièrement réduite : alors mettez-y deux cuillerées à bouche de farine, mouillez-les avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, remuez-les pendant que vous les mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille; puis laissez réduire à peu près de moitié et mettez-y gros de beurre comme une noix et une pincée de persil; remuez le out et saucez-en vos perdreaux.

**Perdreaux truffés.** — Voir l'article *Dindon truffé* et procéder de même pour truffer vos perdreaux : il n'y a de

différence que dans la quantité des truffes et de l'assaisonnement; il faut environ 150 à 200 grammes de truffes par perdreau. Vous les servirez avec une sauce aux truffes préparée comme il est dit à la fin de l'article *Dindon truffé.*

**Faisan rôti.** — Avant de plumer votre faisan, coupez-lui les ailes et la tête, à laquelle vous laisserez un petit bout de cou, puis vous relèverez la peau de ce bout de cou pour conserver les plumes qui y tiennent, et vous le couperez. Au lieu d'arracher les plumes de la queue, coupez-la entière à moitié du croupion. Cela fait, videz, flambez, troussez et faites cuire votre faisan comme un poulet pour rôtir (voir l'article *Poulet rôti,* à la huitième série); lorsqu'il est dressé, remettez-lui la tête, les ailes et la queue dans la même position qu'elles seraient si vous ne les aviez pas coupées et servez-le avec.

**Faisan truffé.** — Voir le commencement de l'article qui précède, puis l'article *Dindon truffé*, et procéder pour truffer un faisan comme il est dit pour le dindon : il n'y a de différence que dans la quantité des truffes et de l'assaisonnement; il faut environ 400 à 500 grammes de truffes pour un faisan. On met, comme au faisan rôti, la tête, les ailes et la queue, et on sert avec une sauce aux truffes.

On prépare généralement les faisans comme les perdreaux. Voir, en conséquence, tous les articles *Perdreaux*, et procéder de même.

## CANARDS SAUVAGES, PILETS, ROUGES DE RIVIÈRES ET SARCELLES.

Tous ces oiseaux s'apprêtent comme le canard sauvage; ce qui est dit pour un est dit pour les autres.

**Canard sauvage rôti.** — Vous connaîtrez qu'un canard sauvage est frais si, en lui ouvrant le bec, il n'exhale aucun mauvais goût et si les pattes ne sont pas desséchées. Comme on ne le sert pas avec les ailes, vous les couperez au

milieu du moignon, très-près du corps, avant de le plumer ; videz-le, ensuite flambez-le et troussez-le comme un poulet (voir à l'article *Poulet rôti*, huitième série) ; frottez-lui l'estomac avec son foie et faites-le cuire, et servez-le comme un poulet rôti, mais ne le bardez pas. Vous mettrez un peu de jus de citron dans le jus avec lequel vous le servirez, ou bien vous mettrez un citron entier sur le plat.

Cette manière de trousser les canards sauvages n'est pas précisément celle qu'on emploie ordinairement ; mais, comme il importe peu de quelle manière il le soit, pourvu qu'il ait bonne tournure, j'ai préféré indiquer celle-ci, d'autant plus qu'il serait difficile de faire comprendre l'autre sans la démonstration pratique.

**Salmi de canard sauvage.** — Videz et troussez votre canard comme un poulet (voir l'article *Poulet rôti*, huitième série) ; une heure avant de servir, mettez-le au feu et laissez-le cuire un peu vert, saignant ; trente ou trente-cinq minutes, s'il est gros, sont plus que suffisantes pour sa cuisson. Quand il est cuit, mettez-le dans une assiette, salez-le, conservez le jus qu'il peut rendre et découpez-le : levez d'abord les cuisses, puis les ailes, détachez l'estomac du rein, coupez-les en deux l'un et l'autre. Parez les bords de tous les membres, pour qu'ils ne soient pas déchiquetés, et tenez-les chaudement dans une casserole avec leur jus, mais ne les laissez pas bouillir. Mettez les parures du canard dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail et un peu de thym, assaisonnez-les de sel et poivre concassé, passez-les un instant sur le feu en les remuant avec une cuiller de bois, jetez-y une forte cuillerée à bouche de farine, mélangez-la et versez dessus un demi-verre de vin rouge et à peu près le double de jus ou de bouillon ; tournez et remuez avec une cuiller de bois à mesure que vous versez le mouillement et jusqu'à ce que la sauce bouille (elle ne doit être ni trop claire, ni trop épaisse) ; alors mettez-y un grain de sel de plus, colorez-la un

peu avec une goutte de caramel et laissez-la cuire pendant dix ou douze minutes; ensuite passez-la à travers une passoire fine, en la tournant avec une cuiller, et remettez-la dans la casserole après l'avoir lavée; faites-la réduire un peu pour l'épaissir, dégraissez-la, mettez-y le jus de votre canard, dressez le canard sur un plat, en mettant d'abord les morceaux de rein et les cuisses, puis les deux ailes et l'estomac dessus; finissez votre sauce avec gros de beurre comme une noix, faites-le fondre et versez la sauce sur le canard, de manière que tous les membres en soient couverts.

Vous pourrez, si vous voulez, faire six ou huit croûtons de pain, comme il est dit à l'article *Salmi de perdreaux*, et dressez dessus votre salmi de canard. Quand vous voudrez faire ce salmi aux champignons ou aux truffes, vous les préparerez comme il est dit à chacun de ces articles pour garniture, dans la deuxième série, et vous les mettrez bien chauds et bien égouttés dans la sauce, un instant avant de servir, et vous les y laisserez faire un bouillon.

**Salmi de ménage.** — Videz, flambez et découpez votre canard comme il est dit pour les poulets (voir au commencement de la huitième série); épluchez une quarantaine de petits oignons et un ou deux maniveaux de champignons (si vous en avez), faites un peu rissoler vos oignons dans une poêle avec un peu de graisse, et remuez-les souvent pour qu'ils ne brûlent ni ne noircissent pas, et égouttez-les sur une assiette.

Faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y deux cuillerées à bouche de farine, formez-en un petit roux, laissez-le cuire doucement cinq ou six minutes et en le tournant toujours, puis mettez-y votre canard, passez-le dedans et faites-en raidir tous les membres : alors mouillez-le d'un demi-verre de vin rouge et le double de jus ou de bouillon; si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y seulement de l'eau et un peu plus de vin, remuez-le jusqu'à ce que la sauce bouille, puis assaisonnez-le

de sel et poivre, mettez-y un bouquet de persil, les petits oignons et les champignons, après les avoir lavés et bien égouttés. Faites bouillir, couvrez la casserole, mettez un peu de braise sur le couvercle, et laissez cuire en mijotant pendant trente-cinq à quarante minutes. Lorsque votre canard est cuit, mettez dans le plat deux ou trois tranches de pain frites dans l'huile ou dans la graisse; dressez votre canard dessus, faites réduire la sauce, supprimez-en le bouquet de persil, goûtez si elle est bien assaisonnée et versez-la sur le canard.

**Desserte de canard rôti.** — Lorsque vous aurez du canard rôti de desserte, qu'il soit sauvage ou domestique, faites-le chauffer doucement sur le gril et, pendant qu'il chauffe, hachez deux échalottes, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées à bouche de vinaigre et six cuillerées d'eau, un peu de sel et de poivre; faites réduire cela de moitié, ajoutez-y du persil et de l'estragon hachés; si vous en avez, un morceau de beurre gros comme un œuf et deux cuillerées de moutarde, mélangez le tout, dressez votre canard et versez la sauce dessus. Vous pourrez en faire autant pour toutes espèces de volaille ou de gibier rôtis.

**Sarcelles à la marinière.** — Hachez quatre échalottes ou la moitié d'un oignon et une forte pincée de persil, coupez trois ou quatre tranches de pain que vous ferez frire à l'huile ou à la graisse; puis videz, flambez et découpez deux sarcelles comme il est dit pour le poulet (voir l'article *Poulet rôti*); mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, assaisonnez-les de sel et poivre, passez-les quelques minutes sur le feu, ajoutez-y les échalottes, couvrez la casserole et laissez-les sur un feu doux trois ou quatre minutes, sans y toucher; puis jetez dessus une cuillerée de farine, sautez-les et mouillez-les avec un verre et demi de vin blanc, remuez-les sur le feu jusqu'à ce que la sauce bouille; ajoutez-y un bouquet de persil et une gousse d'ail, salez et poivrez un peu plus, couvrez la casserole, met-

tez un peu de feu dessus et laissez mijoter pendant vingt ou vingt-cinq minutes. Au moment de servir, mettez vos croûtons de pain, que vous aurez tenus bien chauds sur un plat, dressez vos sarcelles dessus, en mettant toujours les morceaux inférieurs dessous; supprimez le bouquet de persil et l'ail, faites réduire un peu la sauce, goûtez si elle est bonne, mettez-y le persil haché et gros de beurre comme un œuf, et versez-la sur les sarcelles.

## BÉCASSES ET BÉCASSINES.

La bécasse est un oiseau de passage qu'on ne trouve guère, dans notre pays, que du mois d'octobre à la fin de janvier; la bécassine ne diffère de la bécasse que parce qu'elle est moins grosse. Ni l'une ni l'autre ne se vident, elles se préparent toutes deux de la même manière.

**Bécasses rôties.**—Plumez vos bécasses, arrachez-leur la peau de la tête, coupez les ailes, qu'il est inutile de plumer, troussez les pattes en les passant derrière les cuisses, rentrez l'une dans l'autre, de façon qu'étant croisées elles se trouvent fixées l'une par l'autre; servez-vous du bec, en allongeant le cou jusqu'à la hauteur des cuisses, pour les traverser et les maintenir comme si c'était une brochette; cela fait, flambez vos bécasses, bardez-les et faites-les rôtir. Si vous les mettez à la broche, vous mettrez dans la lèchefrite autant de tranches de pain que vous aurez de bécasses, pour que ce qui sortira de leur corps en cuisant tombe dessus. Si vous les faites cuire au four ou à la casserole, vous ferez frire à part ces tranches de pain dans très-peu d'huile; du reste, vous les ferez cuire comme les poulets et vous les servirez avec leurs croûtons de pain dessous et les bardes de lard dessus. Vous pourrez mettre un citron à côté; n'oubliez pas de les saler quand elles sont cuites.

**Salmi de bécasses.** — Préparez et faites rôtir une

bécasse comme il est dit dans l'article précédent, ne la laissez pas trop cuire, vingt minutes de cuisson suffisent; découpez-la en commençant par les cuisses, puis détachez proprement les filets de l'estomac, ensuite l'estomac du rein, laissez l'estomac d'un seul morceau et coupez le rein en deux, parez proprement chaque morceau et supprimez-en la peau, conservez à part la tête sans le cou; mettez votre bécasse dans une casserole, couvrez-la et tenez-la chaudement sans qu'elle cuise davantage, concassez les débris, y compris tous les intestins, avec la lame d'un gros couteau, que cela forme presque une purée; mettez dans une casserole à peu près gros de beurre comme la moitié d'un œuf et une cuillerée de farine, formez un petit roux, tournez-le sur le feu et laissez-le cuire doucement pendant trois ou quatre minutes, puis mouillez-le avec un demi-verre de bon vin rouge et le double de jus ou de bouillon, tournez cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle bouille, assaisonnez-la de sel et poivre, mettez-y la moitié d'un oignon et un petit morceau de feuille de laurier ; ajoutez-y les intestins, que vous avez hachés, mélangez le tout et, si votre sauce se trouvait trop épaisse, ajoutez-y un peu de jus ou de bouillon; laissez-la cuire doucement pendant un quart d'heure, ensuite passez-la dans une passoire fine en la tournant et la foulant avec une cuiller de bois; remettez-la dans la casserole après l'avoir lavée et laissez-la chauffer doucement; taillez et faites frire dans l'huile cinq ou six croûtons de pain en forme de cerf-volant, mettez-les sur un plat, la pointe au centre, dressez dessus votre bécasse en mettant les morceaux inférieurs les premiers et les ailes et l'estomac dessus, coupez la moitié du bec et enfoncez le reste dans le milieu de l'estomac, de façon que la tête s'y trouve fichée droite. Dégraissez la sauce, faites-la réduire à grand feu en la tournant avec une cuiller de bois; si elle est trop longue, ajoutez-y une cuillerée de bonne huile, incorporez-la bien, goûtez si votre sauce est bonne et versez-la sur la bécasse.

Quand on veut y mettre des champignons ou des truffes,

on les prépare comme il est dit à la deuxième série, pour garniture, et, au moment de servir, on les égoutte bien et on les met dans la sauce, où on leur laisse faire un bouillon.

**Grives.** — La grive n'est guère bonne à manger qu'en automne. On la prépare généralement comme la bécasse; elle ne se vide pas, mais il est bon de lui retirer le gésier qui la rend très-amère.

**Grives rôties.** — Plumez vos grives, laissez-leur la tête et le cou, mais coupez les ailes, qu'il est inutile de plumer, ôtez le gésier, en les fendant légèrement sur le dos et le sortant avec la pointe d'un couteau. Troussez les pattes en les passant derrière les cuisses, rentrez l'une dans l'autre, de façon qu'étant croisées elles se trouvent fixées l'une par l'autre; passez le cou sous le moignon de l'aile droite et venez toujours du côté droit passer le moignon d'une des pattes retroussée dans la partie inférieure du bec; puis flambez vos grives et couvrez-les d'une barde de lard. Embrochez-les ensuite sur un hatelet ou brochette de fer; attachez ce hatelet des deux bouts sur la broche et faites-les cuire; quinze minutes devant un bon feu suffisent pour leur cuisson; mettez dans la lèchefrite une tranche de pain sous chaque grive pour recevoir ce qui s'échappe de leur corps. Lorsqu'elles sont cuites, salez-les, ôtez la ficelle qui retient les bardes et servez-les sur leurs croûtons; mettez un peu de jus et un citron à côté, si vous voulez.

**Grives à la casserole.** — Troussez et bardez vos grives comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, salez-les légèrement et faites-les cuire doucement, la casserole couverte avec feu dessous et dessus; tournez-les de temps à autre. Lorsqu'elles sont cuites (dix ou douze minutes suffisent), faites rissoler l'un après l'autre autant de morceaux de pain que vous avez de grives dans le beurre où elles ont cuit; s'il n'y en avait pas assez, mettez ce qu'il faut, puis dressez-les sur un plat, déficelez vos grives, posez-les sur les croû-

tons, mettez une goutte de jus ou de bouillon dans leur beurre, faites-le bouillir et versez-le dessus.

**Salmi de grives.** — Faites rôtir vos grives sans les barder, coupez-les en deux ou en quatre morceaux et faites votre salmi comme celui de la bécasse.

**Mauviettes ou alouettes rôties.** — Coupez les ailes de vos mauviettes, qui ne servent pas; plumez les mauviettes et troussez-les sans les vider, comme il est dit pour les grives. Coupez autant de petits morceaux de lard mince, de six à sept millimètres de longueur sur deux ou trois de largeur, que vous avez de mauviettes, mettez-en un à cheval sur chaque mauviette, embrochez-les par trois ou six sur des brochettes de fer ou de bois, mais observez qu'il faut les embrocher par les flancs et de telle façon que les morceaux de lard soient pris par les brochettes de manière qu'il n'y ait pas besoin de les maintenir avec des feuilles; faites-les cuire comme les grives et servez-les de même; vous mettrez un croûton pour deux ou trois mauviettes.

**Mauviettes à la casserole.** — Préparez vos mauviettes comme les précédentes, embrochez-les par trois seulement et faites-les cuire comme les grives à la casserole; vous mettrez un croûton pour trois mauviettes.

**Mauviettes sautées aux fines herbes.** — Coupez les ailes de vos mauviettes, qui ne se servent pas, plumez-les, flambez-les et videz-les, en leur faisant une incision sur le dos et sortant les intestins avec la pointe d'un couteau; si vous en avez douze, mettez-les dans une casserole avec environ cent grammes de beurre, assaisonnez-les de sel et muscade râpée (si vous en avez), mettez-les sur le feu, couvrez la casserole et laissez-les cuire doucement. Sautez-les de temps à autre, dix ou douze minutes suffisent pour leur cuisson. Lorsqu'elles sont cuites, dressez-les en rond sur un plat, le croupion au centre, couvrez-les et tenez-les bien chaudement; mettez dans le beurre où elles ont cuit trois

échalottes hachées très-fin et une poignée de champignons, bien lavés, hachés très-fin aussi et bien tordus dans un linge, passez-les sur le feu en les tournant avec une cuiller jusqu'à ce que l'eau qu'ils ont pu rendre soit tout à fait réduite; alors assaisonnez-les un peu, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, remuez-les et versez dessus le quart d'un verre de vin blanc et à peu près le double de jus ou de bouillon; continuez de tourner votre sauce jusqu'à ce qu'elle bouille, laissez-la réduire d'un quart, puis mettez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, une pincée de persil haché, remuez le tout et versez la sauce sur vos mauviettes.

Si vous n'avez pas de champignons, vous vous en passerez et vous pourrez, si vous voulez, mettre quelques croûtons de pain frit sous vos mauviettes.

**Cailles rôties.** — Plumez vos cailles, supprimez-en les ailes, dont on n'a pas besoin, videz-les, troussez-les et bardez-les comme les pigeons pour rôtir; mettez-y de même une feuille de vigne, si bon vous semble, embrochez-les comme les grives et faites-les cuire de même; servez-les avec ou sans croûtons de pain frit et un bon jus dessous ; mettez-y un citron entier, si vous voulez.

**Cailles aux petits pois.** — Plumez, videz et troussez vos cailles comme les pigeons pour entrée (voyez la manière de le faire à l'article *Pigeons*, huitième série), puis faites-les cuire et servez-les comme les pigeons aux pois. (Voir aussi cet article à la huitième série.)

**Cailles braisées aux laitues.** — Troussez et faites cuire vos cailles comme il est dit à l'article *Perdreaux braisés;* pendant qu'elles cuisent, préparez et faites cuire autant de laitues que vous avez de cailles, de la manière indiquée à l'article *Laitues au jus*. (Je suppose quatre cailles.) Lorsqu'elles sont cuites, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y la moitié un peu forte d'une cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux,

tournez-le avec une cuiller deux minutes sur un feu doux, et mouillez-le avec une demi-cuillerée à pot du fond, bien dégraissé, de vos cailles, remuez-le avec la cuiller à mesure que vous y verserez le mouillement et jusqu'à ce que la sauce bouille, colorez-la légèrement d'une goutte de caramel et faites-y mijoter les cailles pendant quelques minutes.

Au moment de servir, égouttez les cailles et débridez-les, et égouttez d'un autre côté vos laitues, sur lesquelles vous appuierez légèrement une cuiller pour les exprimer. Dressez ensuite vos cailles en rond sur un plat, les entremêlant de laitues, la tige tournée en bas; couvrez-les et tenez-les chaudes un instant, puis passez la sauce, remettez-la dans la casserole après l'avoir lavée, faites-la réduire un peu, goûtez-la et versez-la sur les cailles et les laitues.

**Cailles à la casserole.** — Troussez vos cailles comme il est dit à l'article *Manière de trousser les pigeons pour rôtir*, puis faites-les cuire et servez-les comme les *Grives à la casserole*. (Voir ces deux articles.)

**Cailles sautées aux fines herbes.** — Videz et flambez vos cailles, découpez-les comme il est dit à la *Manière de découper un poulet*, au commencement de la huitième série, ou bien coupez-les seulement en quatre, et préparez-les de la manière indiquée à l'article *Mauviettes sautées aux fines herbes*.

**Pluviers et Vanneaux.**— Les pluviers et les vanneaux se préparent comme les bécasses et les grives; ils ne se vident pas non plus. (Voir *Grives et Bécasses.)*

**Rouges-gorges, Becfigues et Ortolans.** — Tous ces oiseaux se préparent comme les mauviettes et les alouettes; le meilleur est de les faire rôtir et de les servir avec un citron et des croûtons de pain dessous.

# DIXIÈME SÉRIE.

## TRAITÉ DU POISSON ET DES CRUSTACÉS.

---

Les marchandes ont trouvé le moyen de donner à leur poisson une apparence de fraicheur que très-souvent il est loin d'avoir en réalité : elles lui teignent les ouïes avec du sang et lui passent sur les yeux une légère couche de gomme dissoute, ou toute autre matière gluante. Les personnes un peu habituées aux ruses des halles reconnaissent aisément la fraude; mais plus aisément encore s'y laissent prendre celles qui, les ignorant, s'en rapportent à la vue; il est donc nécessaire de regarder de près le poisson que l'on veut acheter, et de le flairer.

## SOLES, LIMANDES ET CARRELETS.

Ces trois poissons qui sont des variétés de la même espèce, se préparent de la même manière. On appliquera aux limandes et aux carrelets les descriptions faites pour les soles.

**Sole frite.** — Les meilleures soles sont celles qui sont épaisses et dont la peau du dos est d'un jaune doré et celle du ventre d'un blanc tirant sur le rose; méfiez-vous de celles qui sont minces et rouges sur les bords. Ratissez ou grattez avec un couteau votre sole des deux côtés, puis videz-la de la manière suivante : couchez-la sur la table du côté blanc, coupez l'ouïe en biais de façon à découvrir un peu l'entrée de la poche, faites-lui une incision tout le long de la poche jusqu'au nombril, coupez légèrement l'arête qui forme la poche et tirez-en proprement et entièrement tous les

boyaux et le sang qui peut s'y trouver; lavez-la et essuyez-la.

Quand vous voudrez la faire frire, faites chauffer la friture, fendez la sole sur le dos, du côté noir, écartez légèrement la chair de chaque côté de l'arête, trempez-la dans une goutte de lait, si vous en avez, puis dans la farine, faites-lui-en prendre le plus possible de tous côtés. Lorsque la friture commence à fumer, mettez-y la sole du côté blanc, la tête la première, mettez votre friture à bon feu, tournez plusieurs fois votre sole et, lorsqu'elle est croustillante et d'une belle couleur, égouttez-la, servez-la sur un plat et mettez vers la tête une pincée de persil frit.

**Sole frite à la Colbert.** — Nettoyez et videz votre sole comme la précédente, fendez-la ensuite le long de l'arête sur le côté noir, enlevez cette peau noire en la détachant d'abord du côté de la queue et la tirant en remontant vers la tête; la peau enlevée, détachez légèrement la chair des deux côtés de l'arête, où vous l'avez fendue, et dans une longueur de sept à huit centimètres, coupez cette arête des deux bouts et de chaque côté dans la longueur et surtout sans que le couteau traverse la peau blanche du dessous; trempez ensuite votre sole dans du lait et de la farine comme il est dit pour la sole frite, faites-la frire de même et, lorsqu'elle est cuite, arrachez l'arête, que vous avez coupée, sans déchirer votre sole, et mettez à la place gros comme la moitié d'un œuf de beurre frais, que vous aurez manié d'avance avec un peu de persil haché, un peu de sel et une goutte de jus de citron ou de vinaigre; mettez la sole sur le plat du côté du beurre, salez-la légèrement, faites un peu chauffer le plat pour faire fondre le beurre et servez-la bien chaude.

**Sole à la hollandaise.** — Nettoyez et préparez votre sole comme il est dit pour la *Sole frite*, arrachez-lui la peau noire en commençant par le bout de la queue, puis, la tirant vers la tête, fendez-lui légèrement le milieu du dos, écartez un peu la chair de chaque côté de l'arête, en faisant glisser

la lame du couteau entre les deux, puis faites-la cuire, avec de l'eau et du sel seulement, dans une casserole plate où elle puisse tenir allongée. Aussitôt qu'elle commence à bouillir, retirez-la sur le bord du feu et laissez-la cuire doucement, couverte et sans bouillir, pendant sept ou huit minutes. Lorsqu'elle est cuite, égouttez-la comme il faut, dressez-la sur un plat, du côté de la peau blanche, et versez dessus gros comme la moitié d'un œuf de beurre à peine fondu, dans lequel vous aurez mis un peu de sel, deux grains de poivre concassé dit *mignonnette* et une goutte de jus de citron ou de vinaigre; mettez autour, si vous voulez, quelques petites pommes de terre longues que vous aurez fait cuire à l'eau et épluchées d'avance; il faut que ces pommes de terre soient très petites et bien chaudes.

**Sole aux fines herbes,** dite AU VIN BLANC. — Votre sole étant nettoyée et vidée comme il est dit pour la *Sole frite*, arrachez-lui la peau noire en commençant par le bout de la queue pour remonter vers la tête, fendez-lui légèrement le milieu du dos, écartez un peu les chairs de chaque côté de l'arête en glissant la lame du couteau entre les deux, mettez-la dans un plafond ou dans une casserole où elle puisse tenir allongée, avec un verre de vin blanc et gros de beurre comme une noix, assaisonnez-la d'un peu de sel, couvrez la casserole et laissez-la cuire doucement huit ou dix minutes; à moitié de ce temps, tournez-la sans la briser et, lorsqu'elle est cuite, égouttez-la avec une écumoire, mettez-la sur un plat et tenez-la chaudement; coupez en deux un morceau de beurre gros comme un œuf, maniez-en la moitié avec une cuillerée à café de farine, mettez-le par petites parties dans le vin où a cuit la sole, remuez-le à mesure avec une cuiller de bois et jusqu'à ce que bouille la sauce que cela formera. Si cette sauce se trouvait trop épaisse, vous y mettrez un peu de vin blanc ou d'eau, puis vous la laisserez bouillir deux ou trois minutes, et la retirerez du feu : alors vous y ajouterez une pincée de persil haché et le reste du beurre,

que vous ferez fondre rien qu'en le remuant dans la sauce avec une cuiller; égouttez-y le mouillement qui peut se trouver dans le plat de la sole, remuez votre sauce, goûtez si elle est bonne et couvrez-en votre sole.

Si vous avez des champignons, faites-en cuire cinq ou six comme il est dit à l'article *Champignons pour garniture*, dans la deuxième série; lorsqu'ils sont cuits, hachez-les très-fin et mettez-les dans la sauce.

**Sole sur le plat.** — Nettoyez et videz votre sole comme il est dit pour la sole frite, fendez-la sur le dos, du côté de la peau noire; écartez un peu les chairs de l'arête en glissant la lame d'un couteau entre les deux, et mettez-la sur une assiette; hachez une échalotte, ou très-peu d'oignon, deux ou trois champignons, si vous en avez, et un peu de persil; mettez le tout dans une casserole avec gros de beurre comme une noix, un peu de sel et de poivre, passez-le deux ou trois minutes sur le feu, puis beurrez un plat qui aille au feu, couchez-y votre sole sur le dos, assaisonnez-la légèrement de sel fin, étendez dessus les fines herbes que vous avez passées, mouillez la sole de quelques cuillerées de vin blanc, saupoudrez-la d'un peu de chapelure, et arrosez-la avec gros comme une noix de beurre fondu; mettez votre sole au four, ou sous un four de campagne bien chaud, et laissez-la mijoter pendant quinze à vingt minutes; si le fond qui la mouille est réduit avant ce temps et que votre sole ait une belle couleur, servez-la de suite dans le plat où elle est.

**Sole au gratin.** — Faites fondre dans une toute petite casserole gros de beurre comme une noix, mettez-y une demi-cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux, tournez-le deux ou trois minutes sur le feu et mouillez-le, en continuant de le remuer, avec un demi-verre de vin blanc mélangé de moitié d'eau; lorsque cette sauce bout, assaisonnez-la d'un peu de sel et laissez-la cuire doucement pendant quelques minutes. Tandis que votre sauce cuit, nettoyez et videz votre sole comme il est dit pour la sole frite, fendez-la

légèrement sur le dos du côté noir, beurrez le fond d'un plat qui aille au feu, couchez-y votre sole sur le dos (si vous avez des champignons, coupez-en par petits morceaux, lavez-les et égouttez-les bien et garnissez-en le tour de votre sole, mettez-en deux ou trois entiers dessus, c'est-à-dire le pavillon sans la tige); assaisonnez-la de sel et poivre et d'un peu de persil haché, couvrez-la entièrement (ainsi que les champignons, s'il y en a) avec la sauce que vous avez faite; jetez dessus une petite poignée de chapelure, mettez par-ci par-là quelques petits morceaux de beurre et faites-la gratiner au four; il faut quinze à vingt minutes dans un four chaud sans être brûlant, et servez-la dans le même plat.

**Filets de soles.** — Lavez vos soles sans les gratter ni les vider, enlevez-leur la peau des deux côtés, en commençant par la queue pour arriver, en la tirant doucement, jusqu'à la tête; s'il arrivait qu'en tirant la peau la chair s'ouvrît en quelque endroit, arrêtez-vous et, avec la pointe d'un couteau, dégagez-la, et continuez ensuite doucement de tirer la peau. Cela fait, fendez chaque sole sur le dos, faites glisser la lame du couteau entre la chair et les arêtes, jusqu'à ce que vous soyez arrivé à la détacher tout à fait, puis faites-en autant de l'autre côté: le résultat de cette opération vous donnera quatre morceaux ou filets de soles dont vous parerez proprement tout le tour et que vous préparerez comme il est dit dans les articles qui suivent.

**Filets de soles à la Horly**. — Levez vos filets de soles comme il est dit dans l'article précédent, et préparez-les comme la sole frite; vous pourrez aussi les tremper dans une pâte à frire ou les servir avec une sauce tomate. (Voir ces articles à la première et à la deuxième série.)

**Filets de soles à la hollandaise.** — Voyez l'article *Filets de soles*. Levez-les comme il est indiqué, et préparez-les ensuite comme la sole à la hollandaise; vous les dresserez en couronne, les pommes de terre dans le milieu.

**Filets de soles aux fines herbes.** — Voyez l'article *Filets de soles.* Levez-les comme il y est dit et préparez-les comme la sole aux fines herbes ; coupez-les en deux, au besoin, avant de les faire cuire et dressez-les en couronne quand ils sont cuits.

**Filets de soles à la mayonnaise.**—Levez vos filets de soles comme il est indiqué à l'article *Filets de soles ;* coupez-les en deux, faites-les cuire avec un peu d'eau et de sel, et laissez-les refroidir ; quand ils sont froids, égouttez-les sur un linge, épongez-les un peu, dressez-les en couronne sur un plat, saucez-les, de manière à les en couvrir complétement, avec une sauce mayonnaise (voir cet article à la deuxième série). Garnissez le tour avec des quartiers d'œufs durs et des cornichons, et semez dessus quelques câpres.

**Merlans.** — Grattez avec un couteau vos merlans des deux côtés, videz-les par les ouïes, coupez les nageoires et le bout de la queue, assurez-vous qu'il n'est rien resté dans le corps et essuyez-les sans les laver.

**Merlans frits.** — Préparez vos merlans comme il est dit dans l'article précédent, incisez-les de chaque côté, roulez-les dans la farine, faites-les frire à friture bien chaude ; quand ils sont croustillants et d'une belle couleur, égouttez-les, salez-les et servez-les sur un plat avec ou sans persil frit à côté.

**Merlan au beurre.** — Nettoyez votre merlan comme il est dit à l'article *Merlans*, fendez-le légèrement sur le dos, roulez-le dans la farine, faites fondre gros de beurre comme un œuf sur un plafond ; lorsqu'il commence à rougir, mettez-y le merlan, assaisonnez-le de sel et laissez-le cuire sept ou huit minutes, puis tournez-le avec précaution et laissez-le encore à peu près autant ; ensuite, regardez s'il est cuit, en écartant un peu la chair de l'arête sur le dos : si elle s'en détache facilement et que l'arête ne soit pas rouge, il est cuit. Dressez-le sur un plat, ajoutez un petit morceau de beurre à

celui qui est déjà dans la casserole, mettez-y une pincée de persil et un peu de jus de citron ou de vinaigre, et versez-le sur le merlan.

**Merlan aux fines herbes.** — Nettoyez votre merlan comme il est dit à l'article *Merlans*. Fendez-le un peu le long du dos, puis faites-le cuire et servez-le comme la sole aux fines herbes.

**Merlan au gratin.** — Nettoyez deux merlans comme il est dit à l'article *Merlans ;* faites ensuite une sauce comme il est dit à l'article *Sole au gratin ;* fendez vos deux merlans le long du dos et accommodez-les comme les soles.

**Merlans grillés**. — Nettoyez vos merlans comme il est dit à l'article *Merlans;* fendez-les sur le dos, incisez-les des deux côtés, assaisonnez-les de sel, roulez-les dans la farine et faites cuire sur le gril à feu vif, tournez-les à moitié de leur cuisson; il faut vingt minutes à peu près pour les cuire. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat et versez dessus une maître-d'hôtel liée que vous ferez juste au moment. (Voir l'article *Maître-d'hôtel liée* à la deuxième série.)

**Raie au beurre noir**. — La raie n'a pour ainsi dire que les deux ailes qui soient présentables; mais, dans son ménage, on peut bien manger les autres parties, qui, moins agréables à l'œil, n'en sont pas moins très-bonnes.

Grattez votre raie sur toute la surface des deux côtés avec un fort couteau, détachez les deux ailes en suivant les contours tracés par la nature, supprimez la tête et la queue, que vous jetterez, puis coupez et levez la peau du ventre en forme de couvercle de tabatière; sortez-en le foie et les boyaux ; mettez le foie de côté et coupez le corps de la raie en deux, ce qui avec les deux ailes fera quatre morceaux; lavez-les bien, mettez-les dans un chaudron ou dans une grande casserole avec de l'eau, du sel, un oignon émincé, une feuille de laurier, deux gousses d'ail, quelques branches de persil et un peu de thym ; mettez votre raie sur le feu et, aussitôt qu'elle bout,

enlevez-la, mettez le foie dedans, couvrez-la et laissez-la ainsi jusqu'à ce que vous puissiez endurer les doigts dans sa cuisson : à ce moment, égouttez-la sur la table, grattez-la des deux côtés avec un couteau pour en enlever la peau, supprimez le gros os des ailes, coupez légèrement le tour et, si vous les servez ensemble, dressez-les dans le même plat, les deux gros bouts réunis; assaisonnez-la légèrement de sel et de poivre, et versez dessus bien bouillant assez de beurre noir pour les saucer, mais pas assez pour que le plat soit trop plein; mettez dessus du persil frit et le reste du beurre noir dans une saucière ou dans un bol. (Voir l'article *Beurre noir*, à la deuxième série.)

Pour les autres morceaux de raie, vous les éplucherez, mettrez de côté le bon et jetterez le mauvais; vous préparerez et vous servirez les bons morceaux comme les ailes. Comme aussi, lorsqu'au lieu d'une raie entière, vous n'aurez qu'un morceau, faites-le cuire comme il est dit et servez-le comme les ailes.

**Raie à la hollandaise.**—Préparez votre raie comme la précédente, dressez-la bien chaude sur un plat, garnissez-en le tour de petites pommes de terre cuites à l'eau et versez dessus du beurre à peine fondu dans lequel vous aurez mis du sel, du poivre concassé et un peu de citron ou de vinaigre.

**Raie sauce aux câpres.** — Préparez votre raie comme celle au beurre noir, puis faites un peu de sauce au beurre (voir cet article à la 2e série); lorsque votre raie est dressée, couvrez-la avec la sauce et jetez dessus une pincée de câpres.

**Maquereau à la maître-d'hôtel.** — Choisissez un maquereau qui soit ferme, épais et qui ait les yeux clairs, détachez le boyau du nombril avec la pointe d'un couteau et achevez de le vider par les ouïes, après les avoir arrachées toutes deux; essuyez-le bien (il ne faut jamais laver les maquereaux), fendez-le sur le dos, de la tête à la queue,

comme si vous vouliez le couper en deux, sans toutefois couper le ventre. Coupez légèrement le bout du bec et de la queue, frottez-le d'huile et assaisonnez-le intérieurement de sel et poivre.

Faites cuire votre maquereau sur un gril, avec feu modéré dessous et le dos du maquereau du côté de la cheminée; il faut quinze à vingt minutes de cuisson. A moitié de ce temps, ouvrez-le un peu sur le dos; si le côté qui est sur le gril est blanc et ferme, tournez-le de l'autre, en ayant soin de tourner toujours le dos du côté de la cheminée et de raviver un peu le feu. Lorsqu'il est cuit, posez-le sur un plat chaud, ouvrez-le, emplissez l'intérieur du corps avec de la maître-d'hôtel forcée en jus de citron (voir, à la deuxième série, l'article *Maitre-d'hôtel*), refermez-le, faites-le chauffer un peu pour fondre légèrement la maître-d'hôtel et servez-le bien chaud.

**Maquereau au beurre noir.** — Préparez et faites cuire ce maquereau comme le précédent; pendant qu'il cuit, faites du beurre noir, ce qu'il en faut pour saucer convenablement votre maquereau (voir l'article *Beurre noir*, deuxième série); quand il est cuit, dressez-le sur un plat, les deux moitiés écartées, et versez dessus votre beurre noir bouillant; mettez un peu de persil frit au milieu et servez bien chaud.

## SAUMONS ET BÉCARDS.

Le bécard est un poisson qui tient le milieu entre la grosse truite et le saumon; moins estimé que ce dernier, il se vend moins cher; on le reconnait facilement à sa peau, qui est plus rouge que celle du saumon, et à une espèce de bec qu'il a au bout de la mâchoire inférieure, qui entre très-avant dans la supérieure; sa chair est plus molle et plus pâle que celle du saumon. Ces deux poissons se préparent de la même manière, entiers ou par morceaux.

Manière de vider les saumons. — Faites une incision assez

forte au nombril pour pouvoir facilement en détacher le grand boyau avec la pointe d'un couteau; ensuite achevez de le vider par les ouïes, après les avoir arrachées toutes deux, et lorsque tous les gros boyaux sont sortis, il reste encore ce que l'on appelle la poche au sang, espèce de boyau adhérent à l'épine dorsale; pour pouvoir enlever ce boyau, il faut introduire dans le corps, par les ouïes, la queue d'une écumoire ou d'une cuiller à pot, au moins aussi longue que le poisson, et tâcher d'agrafer ce boyau près du nombril avec le bout recourbé de l'écumoire. Quand une fois on l'a accroché, il suffit de le tirer, en appuyant toujours sur le rein, jusqu'à ce qu'on l'ait entièrement arraché. Après cela, lavez bien votre saumon dehors et dedans, essuyez-le, attachez-lui la tête avec une ficelle tournée autour, et coupez légèrement le bout de la queue.

**Saumon au court-bouillon,** dit AU BLEU. — Votre saumon étant préparé comme il est dit précédemment, mettez-le dans une poissonnière avec thym, ail, laurier, deux feuilles de persil en branches, deux oignons émincés, trois fortes poignées de gros sel, du poivre, deux verres de vinaigre et le reste d'eau pour qu'il baigne dans son assaisonnement; faites bouillir d'abord, puis laissez-le cuire doucement en bouillottant pendant une heure ou une heure et demie, selon sa grosseur; quand il est cuit, retirez-le du feu et laissez-le refroidir dans son court-bouillon. Lorsque vous voudrez le servir, vous l'égoutterez bien, lui déficellerez la tête et le dresserez sur un plat ou une planche ovale garnis d'une serviette; mettez autour du persil épluché bien vert et servez-le avec une sauce remoulade ou une mayonnaise, ou seulement avec un huilier et chacun fera sa sauce. Si vous voulez le servir chaud, dressez-le de la même manière et servez à part une sauce au beurre et des câpres dans une assiette. (Voir ces sauces à la deuxième série.) On peut servir de même des morceaux de saumon.

**Saumon à la Béchamelle.** — Quand vous aurez

du saumon cuit au court-bouillon de desserte, faites-le chauffer avec un peu d'eau et de sel, sans le laisser bouillir; pendant qu'il chauffe, faites la quantité de Béchamelle nécessaire pour celle du saumon (voir *Sauce Béchamelle*, à la deuxième série). Lorsqu'elle est faite et passée au tamis, tenez-la chaudement sans la laisser bouillir; égouttez le saumon, supprimez-en les arêtes et les peaux et mettez-le dans votre sauce; remuez-le légèrement et servez-le soit dans une croûte de vol-au-vent ou sur un plat. Si vous n'avez pas de saumon de desserte, faites-en cuire un morceau comme il est dit au *Saumon au court-bouillon.*

**Saumon à la hollandaise.** — Faites cuire votre saumon entier ou par morceaux, comme il est dit à l'article *Saumon au court-bouillon;* garnissez-le de petites pommes de terre cuites à l'eau, proprement pelées et bien chaudes, et servez-le avec du beurre à peine fondu, dans lequel vous aurez mis du sel, un peu de poivre concassé et un peu de jus de citron ou de vinaigre.

**Saumon grillé.** — Coupez votre saumon par tranches d'environ deux centimètres d'épaisseur, nettoyez-le bien, huilez-le des deux côtés, assaisonnez-le de sel et faites-le cuire sur le gril, à feu modéré; lorsqu'il est grillé d'un côté, tournez-le; vous connaîtrez s'il est assez cuit si, en enfonçant la pointe d'un couteau dans le milieu de l'os de l'arête et le tournant légèrement, cet os se détache facilement de la chair et que celle-ci soit intérieurement ferme et blanche et non rougeâtre et saignante. Alors, mettez votre saumon sur un plat, retirez cette arête du milieu en enfonçant le couteau dedans, l'agitant légèrement à droite et à gauche, puis l'enlevant avec précaution; entourez votre saumon de persil et servez-le soit avec une sauce au beurre, une remoulade ou une mayonnaise (voir ces sauces à la deuxième série), ou bien à la hollandaise, en vous conformant à ce qui est dit dans l'article précédent.

**Grosses Truites saumonées.** — Ces truites se

préparent comme le saumon. (Voir les articles du *Saumon* et opérer comme il y est dit.)

**Petites Truites au court-bouillon.**—Les petites truites de même que les grosses se vident, comme le saumon ou le maquereau, par les ouïes; après en avoir détaché le boyau au nombril, essuyez-les sans les laver et faites-les cuire comme le saumon; quinze à vingt minutes de cuisson suffisent pour des truites de 200 grammes pesant. Vous les servirez avec la sauce qu'il vous plaira. (Voir à l'article *Saumon au court-bouillon.*) Vous pourrez également faire cuire les truites avec du vin au lieu d'eau et de vinaigre; le reste de l'assaisonnement est le même.

**Petites Truites à la génoise.**—Videz vos truites et faites-les cuire comme il est dit à l'article *Saumon au court-bouillon*, seulement remplacez l'eau et le vinaigre par du vin rouge; l'assaisonnement est le même, et voici dans quelle proportion : Pour quatre truites pesant ensemble environ 5 ou 600 grammes, il faut à peu près un demi-litre de vin, une cuillerée à bouche de gros sel, une pincée de poivre, le quart d'un oignon émincé, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier et un peu de persil et de thym; vingt-cinq à trente minutes suffisent pour leur cuisson. Il ne faut pas qu'elles bouillent; qu'elles frémissent seulement. Lorsqu'elles sont cuites, faites la sauce suivante : Faites fondre légèrement dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une petite cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux et mouillez-le de suite avec une partie du vin des truites; remuez-le à mesure que vous le mouillez et tournez ce mélange sur le feu jusqu'à ce que la sauce que cela formera soit en ébullition. Cette sauce ne doit être ni trop claire ni trop épaisse; laissez-la cuire huit ou dix minutes, puis passez-la au tamis en la tournant avec une cuiller de bois; remettez-la dans la casserole après l'avoir nettoyée et tenez-la chaudement; égouttez vos truites, dressez-les sur un plat avec ou sans serviette dessous, garnissez-

les de persil, ajoutez un petit morceau de beurre à votre sauce, goûtez si elle est bonne, couvrez-la, versez-la dans une saucière et servez.

**Petites Truites à la maître-d'hôtel** OU AU BEURRE FONDU. — Faites cuire ces truites comme les petites truites au court-bouillon. Lorsqu'elles sont cuites, faites une maître-d'hôtel liée (voir cet article à la deuxième série); quand elle est faite, égouttez les truites, dressez-les sur un plat et versez la maître-d'hôtel dessus.

Si vous voulez les servir au beurre fondu, mettez dans une casserole un morceau de beurre proportionné à la quantité de truites; assaisonnez-le de sel et poivre concassé, mettez-y un peu de jus de citron ou une goutte de vinaigre, tournez-le sur le feu avec une cuiller et, aussitôt fondu, versez-le sur les truites ou dans une saucière. Dans ce cas-là, vous garnirez vos truites de persil épluché.

**Petites Truites au beurre.** — Videz vos truites comme il est dit à l'article *Petites Truites au court-bouillon*, roulez-les dans la farine, faites fondre dans une poêle un morceau de beurre proportionné à la quantité de truites que vous avez. Aussitôt qu'il commence à roussir, mettez-y vos truites, assaisonnez-les de sel et poivre, ne les serrez pas trop les unes contre les autres et laissez-les cuire doucement; s'il n'y avait pas assez de beurre et qu'elles menaçassent d'attacher à la poêle, ajoutez-en un morceau et surtout ne le laissez pas noircir; tournez souvent vos truites. Lorsqu'elles sont cuites, ce que vous connaîtrez si elles sont fermes au toucher, égouttez-les, dressez-les à sec sur un plat, remettez un peu plus de beurre dans la poêle, ajoutez-y un filet de vinaigre et un peu de persil haché et versez-le sur les truites.

**Petites Truites frites.**—Videz vos truites comme il est dit à l'article *Petites Truites au court-bouillon*, essuyez-les sans les laver; faites-leur trois ou quatre petites incisions des deux côtés, roulez-les dans la farine, faites chauffer votre

friture ; aussitôt qu'elle commence à fumer, mettez-y les truites, menez-les à grand feu, tournez-les deux ou trois fois avec une écumoire pendant leur cuisson et, lorsqu'elles sont croustillantes et d'une belle couleur, égouttez-les, salez-les à la volée et dressez-les sur un plat avec un peu de persil frit.

**Brochets.** — Les brochets petits ou gros se vident et se préparent comme le saumon (voir tous les articles *Saumon*). Prenez bien garde, en vidant un brochet, de ne pas vous y piquer, car les blessures faites par ses arêtes sont dangereuses; pour plus de sûreté, enveloppez-vous la main d'un linge fort pour arracher les ouïes.

**Bars et Mulets.** — Ces deux poissons se vident comme le saumon. Il faut, avant de les vider, les gratter avec un couteau des deux côtés pour enlever les écailles dont ils sont couverts et, après les avoir vidés, les laver et les essuyer. Ils s'accommodent généralement comme le saumon (voir *Saumon*). Lorsque les mulets sont petits, on peut aussi les accommoder comme les merlans (voir *Merlan*).

## TURBOTS ET GROSSES BARBUES.

Le turbot et la grosse barbue, qui lui ressemble, se servent et s'accommodent de la même manière; seulement, la barbue ayant des écailles que n'a pas le turbot, il faudra la gratter avec un couteau avant de la vider.

**Turbot sauce aux câpres.** — Le turbot se vide par la poche. Pour cela, faites une incision sur toute une moitié de la circonférence de la poche, relevez la partie coupée comme un couvercle de tabatière et sortez-en tous les intestins, lavez bien l'intérieur et l'extérieur du turbot; posez-le sur la table du côté blanc, fendez-le sur le dos, au milieu de la partie noire, un peu plus près de la tête que de la queue et dans une longueur de huit à dix centimètres; grattez avec un cou-

teau de chaque côté de l'arête dorsale pour la mettre à découvert dans toute la longueur de l'incision, coupez-la des deux bouts à une longueur de deux nœuds que vous compterez sur l'arête elle-même, coupez-la également des deux côtés dans la même longueur, et surtout ayez soin de ne pas percer la peau de dessous avec votre couteau, arrachez de force ces deux nœuds de l'arête et jetez-les. Cette opération a pour but d'empêcher l'arête de se retirer à la cuisson et conséquemment de faire déchirer le turbot. Maintenez la tête avec une ficelle que vous passerez dans l'ouïe et derrière l'os, au-dessous de la poche, au moyen d'une aiguille à brider; essuyez votre turbot, coupez-lui le bout de la queue et une partie du tour des nageoires, et frottez-le sur toute la surface blanche avec deux ou trois poignées de sel blanc très-fin; céla fait, mettez-le dans une turbotière garnie de sa feuille. On appelle feuille une espèce de double fond mobile et percé de trous, qui permet d'enlever commodément le turbot de la cuisson sans crainte de le casser. Versez dessus autant d'eau qu'il faudra pour qu'il y baigne parfaitement, mettez-y trois ou quatre poignées de sel blanc et un demi-verre de lait, mettez-le sur le feu et, aux premiers bouillons, retirez-le et laissez-le cuire doucement, sans bouillir, pendant trois quarts d'heure ou une heure et plus, selon qu'il est plus ou moins gros. Une heure suffit pour un d'assez belle grosseur. Quand il est cuit, enlevez-le avec la feuille, tournez la feuille en travers et posez-la sur la turbotière pour faire égoutter un instant le turbot; puis glissez-le légèrement sur une planche façonnée de la forme du turbot et garnie d'une serviette. Cette planche doit avoir une petite boule grosse comme une noix aux quatre encoignures, pour l'élever et donner la facilité d'attacher dessous les bouts de la serviette. Otez la ficelle qui attache la tête, garnissez le tour de persil épluché, et servez-le avec une saucière pleine de sauce au beurre que vous aurez faite pendant sa cuisson (voir *Sauce au beurre*, à la deuxième série). Vous servirez en même temps des câpres dans une assiette.

Vous ferez cuire et servirez de même des morceaux de turbot ou de barbue.

**Turbot à la hollandaise.** — Faites cuire votre turbot comme le précédent, garnissez-le de petites pommes de terre cuites à l'eau pelées très-proprement et bien chaudes, et servez-le avec du beurre fondu dans lequel vous aurez mis du sel, du poivre concassé et un peu de jus de citron ou un filet de vinaigre.

**Turbot à la Béchamelle.** — Voir l'article *Saumon à la Béchamelle* et procéder de même.

**Petites Barbues.** — Grattez vos barbues, videz-les par la poche ; pour cela, fendez-la d'un côté et sortez-en les boyaux, lavez-les bien, coupez le bout des nageoires et de la queue et préparez-les comme les soles (voir leurs articles).

**Cabillaud et Aiglefin.** — Le cabillaud est une morue fraîche, il se vide par les ouïes et on le gratte pour en ôter les écailles. Il est rare que l'on serve ce poisson entier.

L'aiglefin ressemble au cabillaud pour la forme et la chair, seulement il a la peau couleur bleu ardoise et une raie longitudinale de chaque côté.

Ces deux poissons se préparent de la même manière.

**Cabillaud à la hollandaise.** — Grattez votre cabillaud, videz-le et lavez-le, puis faites-le cuire dans de l'eau et du sel ; aussitôt qu'il bout, retirez-le du feu et laissez-le cuire sans bouillir ; le temps dépend de la grosseur du morceau, mais une demi-heure suffit pour un à deux kilos. Lorsqu'il est cuit, égouttez-le bien, dressez-le sur un plat, garnissez-le de petites pommes de terre longues cuites à l'eau, très-proprement pelées et bien chaudes, et servez-le avec une saucière de beurre fondu, que vous aurez assaisonné de sel et poivre concassé et de quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre.

**Cabillaud sauce aux câpres.** — Préparez et fai-

tes cuire ce cabillaud comme le précédent; pendant qu'il cuit, faites de la sauce au beurre en proportion de la quantité de cabillaud (voir, à la deuxième série, l'article *Sauce au beurre*). Lorsqu'il est cuit, égouttez-le bien, versez la sauce dessus et semez-y une pincée de câpres, ou bien garnissez le tour de persil et servez la sauce et les câpres à part.

**Cabillaud à la maître-d'hôtel.** — Préparez et faites cuire ce cabillaud comme celui à la hollandaise. Lorsqu'il est cuit, égouttez-le bien, dressez-le sur un plat, et versez dessus une maître-d'hôtel liée que vous aurez faite au moment (voir, à la deuxième série, l'article *Maître-d'hôtel liée*).

**Cabillaud à la Béchamelle.** — Voir l'article *Saumon à la Béchamelle* et procéder de même.

**Esturgeon.** — L'esturgeon est un des plus grands poissons qui viennent frayer dans les rivières. Ce poisson n'étant que très-rarement susceptible d'être employé dans un ménage, je n'en parle ici que pour la forme.

Lavez votre poisson, sortez ce qu'il peut être resté de boyaux dans le morceau que vous avez à faire cuire, et préparez-le et servez-le comme le saumon. La sauce qui l'accompagne le mieux est la sauce piquante (voir la manière de la faire à la deuxième série); si vous voulez l'accommoder au maigre, employez sa cuisson, au lieu de jus ou de bouillon, pour faire votre sauce.

**Alose grillée.** — Choisissez une alose bien grasse et bien ferme et qui ait les écailles argentées, signe de sa fraîcheur, écaillez-la avec soin, faites-lui une petite incision au nombril pour en détacher le boyau et videz-la par les ouïes, après les avoir arrachées toutes deux; incisez-la des deux côtés dans toute sa longueur et à des distances très-rapprochées, c'est-à-dire fendez légèrement la surface avec un couteau pour faciliter sa cuisson et l'empêcher de fendre, huilez-la grassement des deux côtés, assaisonnez-la de sel et poivre,

et faites-la cuire sur un gril à feu modéré et le dos tourné vers le feu; il faut au moins vingt-cinq ou trente minutes pour sa cuisson, selon sa grosseur. Tournez-la à peu près à moitié de sa cuisson; pour le faire avec facilité retirez le gril du feu, posez un couvercle de casserole sur l'alose, tenez-le de la main gauche, renversez le gril de la main droite et l'alose sur le couvercle, puis glissez-la avec précaution sur le gril et remettez-la au feu. Lorsqu'elle est cuite, dressez-la sur un plat ovale et servez-la avec une maître-d'hôtel liée, ou un beurre noir, ou une sauce aux câpres, ou encore avec de la purée d'oseille, que vous aurez préparés pendant sa cuisson. (Voir ces sauces ou purées, à la deuxième série.)

**Alose court-bouillonnée.** — Videz et grattez votre alose comme il est dit au commencement de l'article précédent, ne l'incisez pas, attachez-lui la tête avec une ficelle et faites-la cuire comme le *Saumon au court-bouillon* (voir cet article). Lorsqu'elle est cuite, dressez-la sur un plat et servez-la comme il est dit et avec les mêmes sauces que l'*Alose grillée*. (Voir la fin de l'article précédent.)

**Carpes, carpeaux.** — Le carpeau est le mâle de la carpe et se prépare de la même manière. Prenez votre carpe par la queue avec un torchon et grattez-la avec un couteau en remontant à mesure vers la tête, enlevez-lui bien toutes les écailles sans endommager la chair, ôtez-lui les ouïes et, pour la vider, fendez-la depuis le nombril jusqu'aux premières nageoires du ventre, n'entrez pas le couteau trop avant parce que vous pourriez crever l'amer, sortez-en tous les boyaux, essuyez-la bien dehors et dedans sans la laver. Coupez-lui le bout de la queue et les nageoires.

**Carpe frite.** — Nettoyez et préparez votre carpe comme il est dit dans l'article qui précède, fendez-la sur le dos, de la tête à la queue, en suivant l'arête dorsale, ouvrez-la sans qu'elle soit détachée du côté du ventre, essuyez-la bien inté-

ôtez-la du feu, mettez cinq ou six tranches de pain d'environ un centimètre d'épaisseur dans le plat où vous voulez servir votre étuvée, retirez doucement avec une fourchette tous les morceaux de carpe, dressez-les à mesure sur votre pain, en commençant par la tête droite dans le milieu, et les autres morceaux autour. Goûtez si votre sauce est bien assaisonnée; si elle est trop claire, faites-la réduire un peu ou mettez-y un peu plus de beurre manié; si au contraire elle est trop épaisse, ajoutez-y un peu de bouillon ou de vin; enfin, quand elle est à son point, passez-la dans une passoire fine en la tournant avec une cuiller de bois, mettez-la dans une casserole, faites-la bouillir, mettez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, remuez-le dans la sauce pour le faire fondre et versez-la sur votre poisson.

**Matelote de carpe.** — Épluchez une quarantaine de petits oignons, puis faites-les rissoler un peu, sans noircir, dans une ou deux cuillerées de graisse, dans une poêle; épluchez, coupez par morceaux et lavez deux ou trois maniveaux de champignons, faites frire six croûtons de pain taillés en cœur et conservez-les chauds. Ces préparatifs terminés, après avoir gratté et vidé votre carpe comme il est dit à l'article *Carpes et carpeaux*, coupez-la et faites-la cuire comme il est dit à l'article précédent.

Lorsqu'elle est cuite, égouttez les trois quarts du vin dans une terrine, laissez l'autre quart pour tenir chaudement le poisson, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une forte cuillerée à bouche de farine, formez-en un roux et mouillez-le de suite et peu à peu avec le vin de votre matelote, tournez avec une cuiller de bois à mesure que vous versez le vin et jusqu'à ce que, le mélange étant opéré, cela forme une sauce un peu claire; si, avec tout le vin que vous avez mis, elle était trop épaisse, mettez-y un peu de bouillon ou le reste du vin qui est avec le poisson, laissez bouillir cette sauce quatre ou cinq minutes, puis passez-la dans une passoire fine en la tour-

nant avec une cuiller de bois, et remettez-la ensuite dans la casserole avec les petits oignons et les champignons, mettez-la sur le feu et laissez-la bouillir doucement jusqu'à ce que les oignons soient cuits. Lorsque vous voudrez servir, dressez votre carpe dans un plat, la tête droite au centre et les autres morceaux autour, goûtez si votre sauce est bien assaisonnée, ajoutez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-le fondre en remuant la sauce et versez-la sur la carpe avec les oignons et les champignons, posez dessus vos six croûtons et mettez, si vous en avez, une écrevisse entre chaque croûton.

Si vous pouvez ajouter un peu de beurre d'anchois dans votre sauce, elle n'en sera que meilleure; pour cela, vous en feriez un peu avec la moitié d'un anchois seulement et gros de beurre comme une noix. (Voir *Beurre d'anchois*, à la deuxième série.)

**Carpe farcie.** — Quand vous voudrez farcir une carpe, tâchez de vous en procurer une qui soit laitée, nettoyez-la et videz-la comme il est dit à l'article *Carpes et carpeaux*, prolongez jusqu'à la tête l'ouverture que vous avez faite pour la vider, essuyez-la bien intérieurement et faites la farce suivante :

Faites d'abord blanchir les laitances de la carpe dans un peu d'eau bouillante légèrement salée ; lorsqu'elles ont bouilli deux minutes, égouttez-les sur une assiette et laissez-les refroidir, faites ensuite tremper gros de mie de pain comme le poing dans un demi-verre de lait; pendant qu'il trempe, hachez très-fin deux échalottes ou la moitié d'un petit oignon moyen et huit ou dix champignons crus, lavés et bien égouttés (si vous en avez, parce qu'ils ne sont pas indispensables) et une forte pincée de persil; quand votre pain est bien gonflé, pressez-le dans les mains, mettez-le dans une terrine avec les échalottes, les champignons et le persil hachés, ajoutez-y gros de beurre comme un œuf, assaisonnez tout cela de sel et poivre, joignez-y deux œufs crus

entiers, maniez parfaitement le tout avec une cuiller de bois pour en former une farce et bien opérer le mélange, ajoutez-y ensuite les laitances coupées en petits dés, et mêlez-les sans les écraser, autant que possible. Emplissez ensuite l'intérieur de la carpe avec cette farce et cousez l'ouverture pour qu'elle ne puisse s'échapper en cuisant; laissez d'un côté ou de l'autre un morceau de fil assez long pour pouvoir le retirer après la cuisson de la carpe.

Beurrez grassement un plafond ou un plat qui aille au four, posez-y votre carpe, assaisonnez-la de sel, poivre et persil hachés, mettez un demi-verre de vin blanc ou d'eau seulement dans le plat, mouillez votre carpe avec un œuf battu comme pour une omelette et jetez dessus une bonne poignée de chapelure; faites fondre gros comme la moitié d'un œuf de beurre, arrosez-en la carpe, jetez dessus encore un peu de chapelure, mettez de ci de là quelques petits morceaux de beurre et faites-la cuire dans un four pas trop chaud, ou sous un four de campagne avec un peu de feu dessous et dessus; il faut trente-cinq à quarante minutes de cuisson, trois quarts d'heure au plus. Si vous la faites cuire chez vous, arrosez-la de temps à autre avec son mouillement. Lorsqu'elle est cuite, servez-la bien chaude dans le même plat, après avoir retiré le fil avec lequel vous l'avez cousue.

**Brêmes.** — La brême est un poisson qui ressemble assez à la carpe, mais elle est beaucoup plus plate; elle a la tête plus petite et la chair moins délicate; elle se vide et se gratte de la même manière; on la prépare généralement aussi comme la carpe, cependant j'indique ici quelques autres manières de l'accommoder.

**Brême au beurre.** — Grattez et videz votre brême comme il est dit pour la carpe à l'article *Carpes et carpeaux*, coupez-lui les nageoires et le bout de la queue, faites-lui des incisions de chaque côté, à des distances assez éloignées les unes des autres, assaisonnez-la de sel et poivre des deux

côtés et passez-la dans la farine; faites chauffer sur un plafond ou dans une poêle gros de beurre comme un œuf; aussitôt qu'il commence à roussir, mettez-y la brême et faites-la cuire doucement; remuez la poêle de temps à autre pour l'empêcher d'attacher; à peu près à moitié de la cuisson, tournez-la et laissez-la cuire de l'autre côté avec les mêmes précautions. Lorsqu'elle est cuite et au moment de servir, dressez-la sur un plat, remettez gros de beurre comme un œuf dans la poêle, ajoutez-y un peu de sel, une pincée de persil haché et un peu de jus de citron ou de vinaigre, et versez-le sur la brême. (Il faut à peu près 15 à 20 minutes pour sa cuisson.)

**Brême grillée.** — Grattez et videz votre brême comme il est dit pour la carpe, à l'article *Carpes et carpeaux*. Coupez-lui les nageoires et le bout de la queue, faites-lui de chaque côté quelques incisions de la tête à la queue, huilez-la, assaisonnez-la des deux côtés et faites-la cuire et servez-la comme il est dit pour l'alose, à l'article *Alose grillée*.

**Barbillons.** — Le barbillon, lorsqu'il est gros, se fait cuire au court-bouillon, ou au vin, comme la carpe; on le gratte et le vide de la même manière. Quand il est petit, il se prépare comme les petites truites et les merlans (voir aux articles de ces poissons).

**Perches au beurre.** — Pour gratter vos perches plus facilement, faites bouillir de l'eau, retirez-la du feu, puis trempez-y vos perches les unes après les autres; laissez-les-y une ou deux secondes et grattez-les comme il faut avec un couteau. Pour les vider, fendez-les depuis le nombril jusqu'au dessus des premières nageoires, sortez-en les boyaux, arrachez les ouïes et essuyez-les. Je suppose que vous en ayez cinq ou six : ciselez-les de chaque côté, passez-les dans la farine, faites fondre dans une poêle gros de beurre comme un œuf; aussitôt qu'il commence à roussir, mettez-y les perches et laissez-les cuire doucement; assaisonnez-les de sel et

servirez avec une sauce tartare à part. Si vous n'avez pas assez de friture ou de vase assez grand pour faire frire votre anguille, mettez-la dans un plat ou sur un plafond, arrosez-la d'huile et mettez-la au four un peu chaud; vingt-cinq à trente minutes suffisent pour sa préparation. Si vous la faites cuire chez vous, arrosez-la de temps à autre avec son huile. Quand elle est prête, détachez-la soigneusement du plat, faites-la glisser dans celui où vous voulez la servir, mettez-y un peu de persil frit au milieu et servez-la avec la tartare dans une saucière ou dans un bol. (Voir *Sauce tartare* dans la deuxième série.) Si vous ne voulez pas faire de tartare, vous pourrez la servir avec une remoulade. (Voir cette sauce à la deuxième série.)

**Rougets-Barbets**. — Il ne faut pas confondre ce poisson avec le grondin qui a la tête beaucoup plus grosse; il faut le gratter légèrement et le vider par les ouïes.

**Rougets grillés**. — Après avoir gratté et vidé vos rougets, faites-leur quatre ou cinq incisions de chaque côté sur toute leur longueur, mettez-les sur une assiette, assaisonnez-les de sel et poivre, versez dessus un peu d'huile, tournez-les dans cet assaisonnement et faites-les cuire sur le gril à feu modéré, dix ou douze minutes suffisent pour leur cuisson, tournez-les à moitié de ce temps et, lorsqu'ils sont cuits, ce que vous connaîtrez si, en appuyant le doigt dessus, ils sont fermes des deux côtés, dressez-les sur un plat et versez dessus une maître-d'hôtel liée, ou du beurre fondu, ou une sauce au beurre; si vous les servez avec cette dernière sauce, il faut y ajouter des câpres. (Voir ces sauces, à la 2e série.) Vous pourrez aussi les servir avec une remoulade et mettre la sauce dans une saucière, au lieu de la verser sur les rougets.

**Rougets bouillis**. — Faites bouillir de l'eau dans laquelle vous mettrez une feuille de laurier, une demi-gousse d'ail et du sel, puis mettez-y vos rougets après les

avoir grattés et vidés, comme il est dit en tête de ce poisson, et laissez-les cuire sans bouillir pendant huit ou dix minutes; servez-les ensuite comme il est dit pour ceux grillés.

**Rougets au gratin.** — Grattez et videz vos rougets comme il est dit au premier article de ce poisson, puis coupez-leur la tête, le bout de la queue et les nageoires, beurrez un plafond ou un plat qui aille au feu, mettez-y vos rougets sur le ventre, arrosez-les avec du vin blanc, assaisonnez-les de sel et poivre, jetez dessus des échalottes et du persil hachés très-fin, ajoutez-y une poignée de champignons, aussi hachés très-fin (si vous en avez, parce qu'ils ne sont pas indispensables), couvrez le tout de chapelure, arrosez-les d'un peu d'huile, mettez par ci par là quelques petits morceaux de beurre et faites-les gratiner au four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous; 15 à 20 minutes de cuisson suffisent. Quand ils sont cuits, si vous avez un citron, arrosez-les avec un peu de jus; sinon servez-les tels quels et dans le même plat.

**Grondins.** — Le grondin est un poisson que l'on vend souvent pour le rouget, parce qu'il lui ressemble par sa couleur, mais il a la tête bien plus grosse; il se vide et se prépare comme lui; mais quand on le fait cuire à l'eau, il faut lui ficeler la tête, sans cela votre grondin se déchirerait et ne présenterait plus qu'une masse informe.

**Vives.** — Ce poisson a aux ouïes et sur le dos des arêtes dont la piqûre est très-dangereuse. Voici ce que conseille de faire Beauvilliers, dans l'art. du *Cuisinier*, lorsqu'on s'y pique en les nettoyant :

Il faut immédiatement faire saigner la plaie longtemps et la frotter du foie écrasé de la vive, ou piler un oignon avec du sel et le délayer avec de l'esprit-de-vin, pour en faire un topique qu'on applique sur la plaie jusqu'à ce qu'elle soit guérie.

**Vives à la maître-d'hôtel.** — Coupez les arêtes

piquantes des ouïes et du dos, videz-les par les ouïes après les avoir arrachées, ciselez vos vives des deux côtés, mettez-les sur une assiette, arrosez-les d'une goutte d'huile, assaisonnez-les de sel et poivre, roulez-les dans cet assaisonnement, puis faites-les cuire sur le gril à feu modéré, quinze à vingt minutes de cuisson suffisent; tournez-les à moitié de ce temps, arrosez-les de temps à autre avec une goutte d'huile. Lorsqu'elles sont cuites, ce que vous connaîtrez si elles sont fermes au toucher des deux côtés, dressez-les sur un plat et versez dessus ou dans une saucière une maître-d'hôtel liée que vous aurez faite au moment. Vous pourrez également les servir avec du beurre noir ou de la sauce au beurre (voir ces sauces, à la deuxième série); si vous les servez avec de la sauce au beurre il faut y ajouter des câpres.

**Vives frites.** — Coupez les arêtes piquantes des ouïes et du dos, videz-les par les ouïes après les avoir arrachées, et faites frire vos vives comme les perches, et servez-les de même. (Voir l'article *Perches frites.*)

**Éperlans.** — Les éperlans frais doivent être fermes au toucher et très-brillants; il faut les gratter légèrement, les vider par les ouïes et les essuyer les uns après les autres sans les laver.

**Éperlans frits.** — Nettoyez et videz vos éperlans comme il est dit précédemment, enfilez-les par les yeux au nombre de sept ou huit, selon leur grosseur, avec une brochette d'argent ou de bois de quinze à dix-huit centimètres de longueur, trempez-les dans un peu de lait, passez-les ensuite dans la farine et qu'ils en prennent le plus possible, faites chauffer la friture; lorsqu'elle commence à fumer, mettez-y les éperlans, mais pas plus de deux ou trois brochettes à la fois, pour pouvoir les tourner facilement; faites-leur prendre une belle couleur et, lorsqu'ils sont croustillants, égouttez-les, salez-les et servez-les bien chauds avec un peu de persil frit dessus. Si vous n'avez pu les faire frire

tous à la fois, tenez chaudement les premiers frits pendant que vous ferez frire les autres et, lorsque vous les servirez, vous mettrez les premiers frits dans le fond du plat et les derniers dessus pour les échauffer encore un peu; on les sert avec leur brochette, mais on peut aussi les faire frire sans brochette, comme les goujons.

**Éperlans au gratin.** — Grattez vos éperlans, videz-les par les ouïes et essuyez-les les uns après les autres sans les laver, beurrez le fond d'un plat qui aille au four, rangez-y tous vos éperlans et assaisonnez-les, faites-les cuire et servez-les comme les rougets (voyez l'article *Rougets au gratin*); observez qu'il n'est pas nécessaire de leur couper la tête.

**Goujons frits.** — Les goujons, comme toutes espèces de petits poissons pour frire, ne s'écaillent pas; on les vide par une petite incision qu'on leur fait à la gorge; en pressant avec la lame d'un couteau et le pouce, on fait remonter les boyaux, qui ne sont pas considérables, ni difficiles à avoir. Lorsqu'ils sont tous vidés, on les trempe dans un peu de lait, puis on les roule et on les manie dans la farine pour qu'ils s'en imprègnent le plus possible, et on les met dans la friture bien chaude, on les mène à grand feu et les laisse un instant sans les toucher, puis on les tourne et retourne avec une écumoire et, lorsqu'ils sont croustillants et d'une belle couleur, on les égoutte, on les sale à la volée avec du sel très-fin et on les sert sur un plat très-chaud avec un peu de persil frit au sommet.

**Harengs.**—Il y a quatre espèces de harengs, qui cependant proviennent de la même. La première est celle des harengs frais; la deuxième, des harengs pecs ou harengs salés; la troisième, des saurets ou harengs salés et fumés, et enfin les harengs marinés; ces derniers se vendent tout préparés et se servent comme les sardines à l'huile.

**Harengs frais grillés.** — Choisissez vos harengs gras, laités, aux ouïes rouges et aux écailles brillantes. Pour savoir si les harengs sont laités, pressez un peu le bas du

ventre avec le pouce : s'ils sont laités, les laites sortiront par le nombril; si elles ne paraissent pas, c'est qu'ils sont aux œufs. Quelquefois la marchande vous fait admirer la grosseur de ces harengs; méfiez-vous, si vous ne les voulez pas aux œufs, parce que ce sont ordinairement les plus gros qui le sont. Grattez un peu vos harengs, videz-les par les ouïes et essuyez-les, coupez-leur le bout de la queue et les nageoires, ciselez-les des deux côtés, mettez-les dans une assiette, assaisonnez-les de sel et poivre, versez dessus une goutte d'huile, roulez-les dans cet assaisonnement et faites-les cuire sur le gril à feu vif cinq ou six minutes de cuisson ; chaque côté sont suffisantes. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat et servez-les avec de la moutarde où une sauce remoulade ou du beurre fondu où vous aurez mis un peu de sel et poivre, ou encore avec un peu de sauce au beurre mélangée d'un quart de moutarde. (Voyez les articles *Sauce remoulade* et *Sauce au beurre*, dans la deuxième série.)

**Harengs frais au beurre.** — Grattez vos harengs, videz-les par les ouïes, essuyez-les, coupez-leur le bout de la queue et les nageoires, ciselez-les des deux côtés, roulez-les dans la farine et faites-les cuire comme les merlans (voyez l'article *Merlans au beurre*), et servez-les de même.

**Harengs salés.** — Lavez vos harengs à plusieurs eaux, épongez-les dans un linge, coupez-leur la tête, le bout de la queue et les nageoires, grattez-les, ciselez les deux côtés et faites-les cuire sur le gril (si vous voulez qu'ils n'attachent pas au gril, frottez-les d'huile des deux côtés avant de les mettre dessus); six à huit minutes de cuisson leur suffisent, tournez-les à moitié de ce temps et, lorsqu'ils sont cuits, servez-les avec du beurre à peine fondu dans lequel vous mettrez une pincée de persil haché et une goutte de vinaigre. Vous pouvez aussi les servir sur une purée de pois ou de pommes de terre (voir ces deux articles, dans la deuxième série), seulement, il faudra faire ces purées avant de faire cuire

Remarque : Quand vous voudrez que vos harengs soient beaucoup moins salés, vous les ferez tremper dès la veille dans un mélange de moitié eau et moitié lait, et vous ne les cisèlerez qu'au moment de les faire cuire, après les avoir bien épongés dans un linge.

**Harengs saurets** dits HARENGS SAURS. — Grattez un peu et essuyez vos harengs, coupez-leur la tête, le bout de la queue et les nageoires, fendez-les sur le dos tout le long de l'arête, et faites-les légèrement chauffer sur le gril; deux ou trois minutes de chaque côté suffisent. Lorsqu'ils sont chauds servez-les avec un peu de beurre fondu dans lequel vous mettrez une goutte de vinaigre, ou bien mangez-les simplement arrosés d'huile.

**Sardines fraîches.** — Les sardines doivent avoir les mêmes qualités de fraîcheur que celles indiquées pour les harengs frais; vous les préparerez de la même manière.

**Salade d'anchois.** — Lavez six anchois, plus ou moins; séparez-les en deux dans leur longueur en commençant du côté de la tête, retirez-leur l'arête et rangez chaque moitié, les unes à côté des autres, sur un morceau de linge ou une serviette; lorsqu'elles y sont toutes, couvrez-les d'un bout de serviette et tapez légèrement dessus du plat de la main pour les éponger; coupez-les ensuite en trois ou quatre morceaux ou filets, chacune dans leur longueur, rangez tous ces filets sur une assiette le plus uniformément possible, en les alignant sur deux rangs superposés, l'un droit et l'autre en travers sur le premier ; entourez vos anchois d'un léger cordon de persil haché très-fin et placez autour du persil; sur le bord de l'assiette un second cordon d'œufs durs coupés par petits quartiers ou par morceaux plats en demi-lune ; au moment de les mettre sur la table, versez-y une goutte de vinaigre et un peu d'huile. Lorsqu'on les fait passer aux convives, on mélange le tout avec une cuiller.

**Morue.** — Quand vous achèterez de la morue, choisissez

de préférence celle qui a la peau blanche et tachetée de jaune : pincez la chair pour vous assurer si elle est tendre, et goûtez-la pour savoir si elle n'a pas de mauvais goût et connaître son degré de salaison; lorsqu'elle est trop salée, il faut la laisser tremper dans l'eau et l'en changer souvent.

**Morue à la maître-d'hôtel.** — Grattez votre morue du côté de la peau pour en enlever les écailles ; lavez-la bien et mettez-la dans une casserole ou tout autre vase avec assez d'eau froide pour qu'elle y baigne ; placez-la sur le feu et, aussitôt qu'elle bout, ôtez-la, écumez-la, couvrez la casserole et laissez-la ainsi pendant quinze à vingt minutes. Lorsque vous voulez la servir, faites une maître-d'hôtel liée (voyez cet article, dans la 2e série), égouttez la morue, dressez-la sur un plat et versez la maître-d'hôtel dessus.

**Morue à la hollandaise.** — Faites cuire des petites pommes de terre à l'eau, pelez-les proprement et donnez-leur une forme agréable et uniforme, et mettez-les dans une assiette ; nettoyez ensuite votre morue et faites-la cuire comme la précédente ; aussitôt qu'elle bout, mettez-y les pommes de terre, couvrez la casserole et laissez-la, comme l'autre, quinze à vingt minutes. Au moment de servir, dressez votre morue bien égouttée sur un plat, rangez les pommes de terre autour ; faites fondre un morceau de beurre proportionné à la quantité de morue et de pommes de terre et, à peine fondu, versez-le sur votre morue ou servez-le dans une saucière.

**Morue à la Béchamelle.** — Nettoyez et faites cuire votre morue comme il est dit à l'art. *Morue à la maître-d'hôtel;* pendant qu'elle cuit, faites une sauce Béchamelle en proportion de la quantité de morue que vous avez (voyez, à la 2e série, *Sauce Béchamelle*). Lorsqu'elle est faite, égouttez votre morue, épluchez-la parfaitement, n'y laissez ni arète ni peau noire et mettez-la dans la sauce, détachée par petites fractions ; mélangez-la, goûtez si elle est bonne et servez-la.

**Brandade de morue,** OU MORUE À LA PROVENÇALE. — Ayez un morceau de morue, que je suppose pour quatre personnes. Nettoyez-la et faites-la cuire, comme la morue, à la maître-d'hôtel. Lorsqu'elle est cuite égouttez-la et épluchez-la parfaitement; n'y laissez ni peau noire ni arêtes et détachez-la par petits feuillets, les plus minces possible, mettez-la entre deux assiettes et tenez-la chaudement. Mettez dans une casserole, assez grande pour contenir votre morue et l'y remuer facilement, gros de beurre comme un œuf, une cuillerée à bouche de farine, trois jaunes d'œufs crus, le quart d'une gousse d'ail écrasée et un peu de poivre; maniez parfaitement et mélangez bien tous ces ingrédients avec une cuiller de bois; versez-y environ un demi-verre de lait, posez la casserole sur un feu très-doux et remuez votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir : alors, ôtez-la du feu et tournez-la vivement et dans tous les sens avec la cuiller; cette sauce doit avoir la consistance d'une bouillie très-épaisse; ayez soin qu'il ne s'y forme pas de grumeaux : c'est pour cela qu'il faut la remuer et la travailler avec force en tous sens. Mettez-y ensuite la morue, et alors va commencer un exercice fatigant, car il faut, au moins pendant huit ou dix minutes, ne pas cesser de la sauter, de la battre avec la cuiller de bois et de la tourner, de telle sorte qu'elle forme pour ainsi dire une pâte; de temps à autre, remuez-la un instant sur le feu et faites-y entrer peu à peu un demi-verre d'huile. Lorsque votre brandade est à son point, elle doit être soufflée, légère et très-blanche: alors ajoutez-y un peu de jus de citron, travaillez-la encore un peu, goûtez si elle est bonne et dressez-la en pyramide sur un plat, et servez-la de suite.

**Morue à la paysanne.** — Nettoyez et faites cuire un morceau de morue, que je suppose pour quatre personnes, comme il est dit à l'art. *Morue à la maître-d'hôtel*, ensuite égouttez-la, supprimez toutes les arêtes et détachez-la par feuillets.

Pelez et coupez deux gros oignons en deux, supprimez les

bouts de têtes et de queues, émincez chaque moitié et mettez-les dans un poêle avec gros de beurre comme un œuf, faites-les cuire très-doucement et sans prendre beaucoup de couleur. Lorsqu'ils sont cuits, mettez-y la morue, sautez-la avec les oignons et goûtez si elle est trop ou pas assez salée; dans le premier cas, mettez-y seulement un peu de poivre; et dans le second, mettez-y ce qui lui manque de sel, puis jetez-y deux petites cuillerées à bouche de farine; mélangez-les avec la morue en la remuant avec une cuiller de bois, puis versez-y une cuillerée à pot de l'eau où a bouilli la morue, remuez toujours pendant que vous la mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille; il faut que la sauce soit courte et un peu épaisse. Retirez-la alors du feu, mettez-y la moitié d'une gousse d'ail écrasée, une pincée de persil haché et un filet de vinaigre; faites-lui jeter un bouillon, sautez-la, incorporez-y, peu à peu, un demi-verre d'huile, sautez-la bien et servez-la très-chaude.

**Stock-fiche** ou MERLUCHE. — Le stock-fiche n'est autre chose que de la morue sèche. Il est rare, à Paris, qu'on le vende dessalé; il faut donc, lorsque vous voudrez en accommoder, vous y prendre au moins la veille afin d'avoir le temps de le faire dessaler. Voici la manière de s'y prendre : Battez-le ferme en tapant dessus avec le plat d'un couperet ou quelque chose de semblable, puis coupez-le en trois ou quatre morceaux; attachez-les avec une ficelle et faites-les tremper ensuite jusqu'au lendemain dans beaucoup d'eau que vous renouvellerez souvent.

**Stock-fiche** A LA BOURGUIGNONNE. — Votre stock-fiche étant dessalé, faites-le cuire comme la morue; lorsqu'il est cuit, égouttez-le, épluchez-le pour en ôter toutes les arêtes et mettez-le dans une assiette; pelez un ou deux gros oignons, selon ce que vous avez de stock-fiche à accommoder, coupez-les en deux, émincez chaque moitié; mettez-les dans une poêle avec du beurre, faites-les cuire doucement et remuez-les et sautez-les souvent pour qu'ils ne brûlent pas. Lorsqu'ils

sont cuits, mettez le stock-fiche avec, ajoutez-y moité autant de beurre que vous en avez déjà mis, et laissez rissoler légèrement et à petit feu le poisson et les oignons ; mettez-y un peu de poivre, goûtez si c'est assez salé; mettez-y un peu d'huile, une goutte de vinaigre et du persil haché; sautez, remuez et mêlez le tout, et servez votre stock-fiche bien chaud.

**Stock-fiche à la paysanne.** — Faites cuire votre stock-fiche comme le précédent, et accommodez-le comme la morue à la paysanne (voyez cet article)

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS.

**Moules au naturel.** — Grattez bien vos moules, les unes après les autres, avec un couteau; faites qu'il n'y reste ni sable ni corps étrangers et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Lavez-les ensuite à grande eau ; jetez celles qui sont ouvertes, puis mettez-les dans une casserole avec quelques branches de persil et de l'oignon émincé ; couvrez la casserole, mettez vos moules sur le feu, et lorsque vous voyez toutes ouvertes, retirez-les du feu, laissez-les un instant couvertes sans y toucher, puis ôtez-leur à toutes une coquille, mettez-les dans un vase, versez dessus l'eau qu'elles ont rendue, mais n'y mettez pas le fond, où se trouve toujours du sable, ni l'oignon et le persil, et servez-vous-en.

**Moules au beurre.** — Nettoyez et faites cuire vos moules comme les précédentes. Supprimez ensuite les trois quarts de leur eau, mettez-y un bon morceau de beurre, un peu de persil haché et de jus de citron, sautez-les sur le feu quelques minutes et servez-les.

**Moules à la marinière.** — Mettez dans une casserole un peu d'échalottes ou d'oignons hachés et quelques cuillerées de vin blanc, laissez cuire vos échalottes jusqu'à ce que

le vin blanc soit presque réduit, puis mettez-y vos moules, après les avoir fait cuire et préparées comme celles au naturel (voyez cet article); assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y du beurre, un peu de persil haché, un peu d'ail écrasé et quelques cuillerées de leur jus, sautez-les quelques minutes sur le feu et servez-les.

**Moules à la poulette.** — Nettoyez et faites cuire vos moules comme celles au naturel; ôtez-leur aussi une coquille, passez leur jus au tamis sans y verser le fond; mettez vos moules dans une casserole avec une petite partie de leur jus, que vous avez passé, et conservez le reste; tenez vos moules chaudement sans les laisser bouillir, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf (pour un litre de moules), mettez-y une forte cuillerée de farine, mélangez-la avec une cuiller de bois et versez-y peu à peu, en la remuant toujours, tout ou partie de l'eau des moules que vous avez conservée; ne mettez que ce qu'il faut pour que votre sauce ne soit pas trop claire, tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle bouille. Alors, si elle est trop épaisse, ajoutez-y un peu de l'eau où sont les moules; si elle a des grumeaux, passez-la dans une passoire en la tournant avec une cuiller, remettez-la dans la casserole, puis versez-y peu à peu, en tournant toujours, une liaison de trois jaunes d'œufs, tournez-la ensuite sur le feu jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir, égouttez les moules et mettez-les dedans; retirez-les du feu, mettez-y un petit morceau de beurre, un peu de persil haché et une goutte de jus de citron ou de vinaigre; assaisonnez-les d'un peu de sel et de poivre, goûtez-les et servez-les.

**Huîtres.**—Lors même que les huîtres sont très-fraîches, il faut encore, pour les manger bonnes, ne les ouvrir qu'au moment. Ouvertes trop tôt, elles meurent; alors elle ne sont plus succulentes et sont, au contraire, lourdes et indigestes.

**Huîtres sur le gril.** — Un instant avant de servir, ouvrez vos huîtres, détachez-les de la coquille sans les en

retirer et sans crever l'amer; mettez-les sur un gril et posez-les sur un feu vif; aussitôt que vous les voyez bouillir, mettez dans chacune gros comme une noisette de maître-d'hôtel (voyez cet article, dans la 2e série); vous y ajouterez un peu de mignonnette ou poivre concassé. Lorsque la maître-d'hôtel est fondue, retirez vos huîtres du feu, dressez-les avec précaution pour ne pas répandre leur assaisonnement, et servez-les bouillantes.

**Écrevisses.** — Pour que vos écrevisses ne soient pas amères, retirez-leur le boyau : pour cela, tirez-le doucement, en détachant l'écaille du milieu des trois qui forment le bout de la queue; lavez ensuite vos écrevisses à plusieurs eaux et mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, oignon et carotte émincés, thym, laurier, persil en branche et une gousse d'ail; mouillez avec juste ce qu'il faut d'eau pour qu'elle ne dépasse pas leur hauteur, ajoutez-y un peu de vinaigre et mettez-les sur le feu avec un couvercle dessus. Aussitôt qu'elles bouillent, sautez-les et laissez-les bouillir pendant cinq ou six minutes, en les sautant souvent ; puis ôtez-les du feu et laissez-les couvertes, sans y toucher, pendant quinze ou vingt minutes; puis retirez-les les unes après les autres, en les débarrassant des résidus de l'assaisonnement qui auraient pu s'attacher après, et dressez-les proprement entourées de persil dans un plat sur lequel vous mettrez une serviette, si bon vous semble, et servez-les. Si vous voulez les conserver, mettez-les dans un vase et passez leur assaisonnement dessus; vous les égoutterez ensuite un peu avant de les servir.

Vous pourrez aussi faire cuire vos écrevisses avec moitié eau et vin blanc, et, dans ce cas, vous n'y mettrez pas de vinaigre.

**Homards et Langoustes.** — La langouste est une variété de homard qui n'a que des antennes et pas de grosses pattes. On la fait cuire et on la sert comme le homard. On reconnait la fraicheur et la bonne qualité d'un homard ou d'une langouste à sa pesanteur en proportion de sa grosseur et à

la raideur de sa queue, qui doit former ressort en revenant sur elle-même, après avoir été allongée.

Lorsque vous avez un homard qui n'est pas cuit, ficelez-le dans toute sa longueur et fixez-lui la queue, de manière qu'il ne puisse remuer, s'il est encore vivant, et, dans tous les cas, qu'il conserve une bonne tournure en cuisant. Mettez-le dans une casserole avec oignons et carottes émincés, deux feuilles de laurier, deux gousses d'ail, du thym et quelques branches de persil, deux poignées de gros sel, une forte pincée de gros poivre et un verre de vinaigre ; finissez de le mouiller avec assez d'eau pour qu'il y baigne, puis mettez-le au feu ; couvrez-le et, lorsqu'il bout, faites-le aller doucement et laissez-le cuire pendant trente ou quarante minutes, selon sa grosseur. Laissez-le ensuite refroidir dans sa cuisson et, lorsqu'il est froid, égouttez-le, la queue en l'air, sans le déficeler.

Quand vous voudrez le servir, ôtez les ficelles, fendez-le sur le dos, de la tête au bout de la queue, ouvrez-le sans séparer les deux moitiés, retirez avec une cuiller les intestins qui se trouvent dans le corps, mettez-les dans une terrine avec une petite partie des œufs qui se trouvent sous la queue, lorsqu'il y en a; ajoutez-y une forte cuillerée de moutarde, une pincée de persil et deux échalottes hachés. Assaisonnez cela de sel et poivre, amalgamez bien le tout avec une cuiller de bois et délayez-le doucement et peu à peu avec de l'huile et du vinaigre; goûtez si cette sauce est convenablement assaisonnée et mettez-la dans une saucière; entourez votre homard de persil épluché, mettez-en un peu dans l'endroit du corps d'où vous avez retiré les intestins, et servez-le. Vous pourrez aussi servir votre homard avec une sauce remoulade, une mayonnaise ou une tartare. (Voyez toutes ces sauces, dans la deuxième série.)

**Crevettes et Chevrettes.** — Ces deux crustacés arrivent tout cuits dans les provinces et à Paris. On reconnait leur fraicheur à leur fermeté, le mieux est de les goûter: mais vous êtes assuré qu'ils ne valent rien si, en tirant

légèrement la queue, elle se détache du corps pour ainsi dire d'elle-même. On les sert pour hors-d'œuvre, dressés le mieux possible sur une assiette et garnis de persil en dessous.

**Grenouilles frites.** — Quand vous aurez des grenouilles vivantes, voici la manière de les tuer et de les arranger : Prenez chaque grenouille par les flancs, sans aucune crainte, ces animaux sont inoffensifs; coupez-leur la tête derrière les pattes de devant, de manière qu'il ne vous reste dans les mains que les cuisses et le rein; arrachez-en la peau et les boyaux, coupez-leur ensuite le petit bout des pattes, à la première phalange, et passez les deux pattes dans l'espèce de fourchette que forment les deux petits os du rein. Vos grenouilles étant toutes ainsi préparées, lavez-les et égouttez-les dans un linge pour les essuyer.

Trempez-les ensuite dans un peu de lait et égouttez-les sur un plat; jetez dessus beaucoup de farine et maniez-les dedans, en les pressant avec les mains, jusqu'à ce qu'elles en soient tellement saturées qu'elles se détachent bien sèches les unes des autres. Alors, mettez-les dans la friture bien chaude par petites poignées, laissez-les un instant sans y toucher, puis remuez-les avec une écumoire, faites-les cuire à grand feu et, lorsqu'elles sont croustillantes et d'une belle couleur, égouttez-les dans une passoire, salez-les à la volée, sautez-les et dressez-les dans un plat bien chaud, mettez dessus un peu de persil frit.

Nota. S'il vous est possible d'assaisonner vos grenouilles d'un peu d'épices en poudre et de les arroser d'un filet de verjus, elles seront bien meilleures.

**Grenouilles à la poulette.** — Vos grenouilles étant dépouillées et troussées comme il est dit dans l'article précédent, égouttez-les, sautez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à leur quantité; assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y un petit bouquet de persil et un peu de farine (une cuillerée à bouche environ) pour deux ou trois douzaines. Sautez-les et mouillez-les avec

un demi-verre de vin blanc (à peu près), remuez-les doucement avec une cuiller jusqu'à ce qu'elles bouillent, puis laissez-les cuire huit ou dix minutes. Il faut que la sauce soit courte et un peu épaisse; si elle est trop longue, ôtez-en un peu et liez vos grenouilles avec une liaison de deux jaunes d'œufs; remuez-les à mesure que vous l'y versez, sautez-les, faites-leur jeter un bouillon, ôtez-les du feu, supprimez-en le bouquet de persil, ajoutez-y une pincée de persil haché, un petit morceau de beurre frais et une goutte de jus de citron ou de vinaigre. Sautez-les doucement et dressez-les proprement dans un plat.

**Escargots dans leurs coquilles.** — Lorsque la coquille des escargots est murée, enlevez avec la pointe d'un couteau cette espèce de plâtre qui la bouche, et mettez vos escargots dans une terrine avec de l'eau acidulée de vinaigre; lavez-les bien, roulez-les dans les mains, passez-leur le doigt à tous au tour intérieur de la coquille pour en enlever le limon et les saletés qui pourraient s'y trouver, lavez-les enfin jusqu'à ce que l'eau soit claire au lieu de grasse et gluante, comme elle était d'abord, et égouttez-les. Faites bouillir de l'eau, mettez-y vos escargots avec pas mal de sel, écumez-les à mesure qu'ils en ont besoin, et laissez-les cuire ainsi pendant une heure au moins; ensuite égouttez-les, lavez-les de nouveau deux ou trois fois à l'eau froide, puis égouttez-les sens dessus dessous.

Faites une maître-d'hôtel en quantité suffisante pour pouvoir en mettre gros comme la moitié d'une noix dans chaque escargot; vous mettrez dans cette maître-d'hôtel une demi-cuillerée à bouche de chapelure pour la grosseur d'un œuf de maître-d'hôtel; mettez-y aussi un peu d'échalottes et d'ail hachés, mélangez bien le tout et mettez-le proprement dans vos escargots, dans la proportion indiquée ci-dessus. Vos escargots étant ainsi garnis, lorsque vous voudrez les faire chauffer, vous les mettrez au four, sur une tourtière sur laquelle vous aurez mis un peu de cendre pour y pouvoir

placer facilement les escargots sans qu'ils roulent et se renversent. Lorsqu'ils ont bouilli quelques minutes, dressez-les sur un plat de façon qu'ils ne répandent pas leur assaisonnement, et servez-les bouillants.

**Escargots à l'étuvée.** — Préparez et faites cuire vos escargots comme il est dit dans le premier alinéa de l'article précédent; sortez-les ensuite des coquilles et lavez-les de nouveau. (Pour les sortir facilement, piquez-les avec la pointe d'un couteau dans la partie la plus charnue et détournez la coquille, l'escargot viendra naturellement.) Lorsqu'ils sont tous décoquillés, mettez-les dans une casserole ou dans une poêle avec de l'oignon émincé et du beurre en proportion, assaisonnez-les de sel et poivre et sautez-les à petit feu jusqu'à ce que l'oignon soit cuit : alors jetez-y de la farine, sautez-les de nouveau et mouillez-les avec du vin rouge; remuez-les à mesure que vous les mouillez et jusqu'à ce que la sauce bouille; faites cette sauce un peu longue et claire, mettez-y un bouquet de persil et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce soit très-réduite et qu'elle soit un peu épaisse. Alors retirez-les du feu, supprimez-en le bouquet de persil, mettez-y un peu d'ail écrasé et un petit morceau de beurre; sautez-les de nouveau, remuez-les, goûtez s'ils sont bons et servez-les.

Pour une trentaine d'escargots, il faut un oignon entier émincé, gros de beurre comme un œuf, deux petites cuillerées à bouche de farine et à peu près un demi-litre de vin.

# ONZIÈME SÉRIE

## TRAITÉ DES LÉGUMES ET DU MACARONI.

---

**Choux garnis.** — Préparez et faites cuire vos choux comme il est dit à l'article *Choux pour garniture* (voyez dans la deuxième série); ajoutez-y un ou deux cervelas sans ail et un morceau de lard maigre. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez les bien dans une passoire, dressez-les sur un plat, mettez le lard au milieu et le cervelas autour, coupé en tranches. Si vous avez un peu de bon jus, mettez-en dessus et servez bien chaud.

Vous pourrez, si vous voulez, ajouter des pommes de terre, des gros oignons et des navets à la garniture de vos choux, mais vous ne mettrez les oignons et les navets que lorsque les choux seront à moitié cuits, et les pommes de terre quand ils le seront aux trois quarts.

**Choux au beurre**. — Faites blanchir vos choux à l'eau chaude après les avoir triés et détachés par feuilles; faites-les ensuite refroidir à l'eau fraîche et égouttez-les; exprimez-les bien dans les mains pour én extraire l'eau et émincez-les le plus fin possible; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à leur quantité, assaisonnez-les de sel et poivre, couvrez-les et faites-les suer sur le feu jusqu'à ce que l'eau qu'ils ont pu rendre soit entièrement évaporée et que les choux commencent à rissoler : alors mouillez-les avec un peu d'eau chaude,

recouvrez-les et laissez-les cuire ainsi, en ayant soin de les remuer de temps à autre et d'y remettre un peu d'eau chaude à mesure qu'elle réduit et tant que les choux ne sont pas cuits. Lorsqu'ils le sont, s'il y restait de l'eau, faites-la réduire à grand feu, en les remuant toujours avec une cuiller pour qu'ils ne brûlent pas; goûtez ensuite s'ils sont bien assaisonnés, mettez-y une pincée de persil haché et un petit morceau de beurre, sautez-les et dressez-les en hauteur sur un plat chaud.

**Chou farci.** — Ayez un chou de moyenne grosseur et bien serré, ôtez-en les mauvaises feuilles et celles qui sont trop vertes, parez-en la tige et le trognon, faites-le blanchir vingt minutes à l'eau bouillante, rafraîchissez-le ensuite et égouttez-le, fendez-le en deux sans couper la tige et écartez les deux moitiés sans les détacher du trognon, supprimez la grosse tige qui se trouve dans le milieu de chaque moitié du chou, de manière à y former un creux, emplissez ce creux de chair à saucisses (trois ou quatre cents grammes à peu près) dans laquelle vous aurez incorporé deux ou trois œufs entiers et un peu de persil et d'oignon hachés très-fin; le chou étant ainsi farci, replacez chaque moitié l'une sur l'autre, posez deux bardes de lard un peu épaisse, sur les deux jointures et ficelez votre chou de façon que la farce ne puisse s'en échapper.

Foncez ensuite une casserole avec quelques débris de lard et un oignon et une carotte émincés, placez votre chou dessus, ajoutez-y un bouquet de persil, une gousse d'ail et un peu de gros sel, mouillez-le jusqu'aux trois quarts de sa hauteur avec du bouillon gras, ou bien avec de l'eau mélangée d'un peu de vin blanc, et, dans ce cas-là, mettez-y un peu de bonne graisse, mettez-le sur le feu, faites-le bouillir, couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle et laissez-le cuire doucement pendant une heure et demie (environ).

Lorsqu'il est cuit, sortez-le de la casserole avec une large écumoire, égouttez-le d'abord au-dessus de la casserole, pres-

sez-le un peu pour en extraire le jus et laissez-le égoutter une minute ou deux sur un linge propre, mais toujours avec l'écumoire dessous; dressez-le ensuite sur un plat, ôtez les ficelles et les bardes de lard, couvrez-le et tenez-le chaudement un instant.

Passez la cuisson de votre chou au tamis, dégraissez-la bien, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux; laissez-le cuire trois ou quatre minutes très-doucement et mouillez-le avec une cuillerée à pot de jus de votre chou, tournez-le sur le feu à mesure que vous le mouillez et jusqu'à ce que la sauce soit formée et qu'elle bouille, colorez-la avec une goutte de caramel, laissez-la cuire encore cinq ou six minutes, égouttez dedans le jus que le chou aura pu rendre dans le plat, dégraissez-la encore et passez-la à la passoire sur votre chou; en la tournant avec une cuiller.

Au lieu d'employer de la chair à saucisses pour farcir votre chou, lorsque vous aurez du bœuf bouilli ou du gigot rôti de desserte, épluchez-le bien, ajoutez-y un quart de lard de la quantité de viande, hachez très-menu l'un et l'autre ensemble, assaisonnez cette farce de sel et poivre, mettez-y deux ou trois œufs entiers, un peu de persil et d'échalottes hachés et un peu de vin blanc, et servez-vous-en pour farcir votre chou.

**Choux-fleurs sautés au beurre**. — Épluchez vos choux-fleurs, coupez-les en deux ou trois morceaux, ôtez bien toutes les feuilles vertes ou blanches qui se trouvent dans l'intérieur, et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche avec une goutte de vinaigre; lavez-les bien, assurez-vous qu'il n'y reste rien de malpropre, et mettez-les dans une casserole avec de l'eau et du sel et gros de beurre comme une noix, faites-les bouillir et laissez-les cuire doucement. Lorsqu'ils sont cuits, ce que vous connaîtrez si en les pinçant avec les doigts ils s'écrasent, égouttez-les avec une écumoire,

faites fondre dans une casserole plate (s'il est possible) un morceau de beurre proportionné à la quantité des choux-fleurs, mettez-les dedans, assaisonnez-les légèrement de sel et de poivre, mettez-y un peu de persil haché, sautez-les sans les briser et dressez-les dans un plat.

**Choux-fleurs à la sauce blanche.** — Épluchez et faites cuire vos choux-fleurs comme les précédents. Lorsqu'ils sont cuits, ôtez-les du feu, mais tenez-les chaudement; faites la quantité de sauce blanche dont vous avez besoin, servez-vous pour cela de l'eau de vos choux-fleurs et voyez la manière de la faire à l'article *Sauce au beurre*, dans la deuxième série; lorsqu'elle est faite, égouttez bien vos choux-fleurs, dressez-les sur un plat de façon à leur donner la forme d'un chou-fleur entier et versez votre sauce dessus, ou, si mieux aimez, mettez-les dans la sauce, remuez-les légèrement pour ne pas trop les écraser et versez-les dans un plat.

**Choux-fleurs à la crème.** — Épluchez et faites cuire vos choux-fleurs comme il est dit pour les *Choux-fleurs sautés au beurre*. Pendant qu'ils cuisent, faites un peu de Béchamelle (voir la manière de la faire à son article, dans la deuxième série), ne faites que la quantité dont vous croyez avoir besoin pour saucer vos choux-fleurs, égouttez-les bien, mettez-les dans la sauce, remuez-les légèrement pour ne pas trop les briser et versez-les proprement dans un plat.

**Choux-fleurs au gratin.** — Lorsque vous aurez des choux-fleurs à la sauce blanche ou à la crème de desserte, mettez-les avec leur sauce dans une casserole, faites-les chauffer doucement; lorsqu'ils sont chauds, versez dedans une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec très-peu d'eau, ajoutez-y une poignée ou deux de fromage râpé, tournez-les un instant sur le feu avec une cuiller de bois pour bien amalgamer le fromage, et, lorsque le tout ne forme plus qu'une pâtée, beurrez un plat qui aille au feu, mettez-y vos

choux-fleurs, couvrez-les de fromage râpé, saupoudrez-les de chapelure, arrosez-les avec un peu de beurre fondu, et faites-les gratiner au four ou sous un four de campagne; ils n'ont besoin d'y rester que juste le temps de prendre une belle couleur.

Quand vous n'aurez pas de choux-fleurs de desserte et que vous voudrez en faire au gratin, faites-les cuire comme il est dit à l'article *Choux-fleurs sautés au beurre.* Pendant qu'ils cuisent, faites un peu de Béchamelle (voyez cet article dans la deuxième série), mais n'en faites que la moitié de ce qu'il faudrait pour les servir avec; lorsqu'elle est faite, égouttez parfaitement les choux-fleurs, mettez-les dedans et finissez-les avec le fromage et la liaison comme les précédents.

**Choux-fleurs à l'huile.** — Faites cuire vos choux-fleurs comme il est dit à l'article *Choux-fleurs sautés au beurre*, laissez-les refroidir, puis égouttez-les bien et dressez-les proprement dans un saladier; mettez dessus une forte pincée de cerfeuil ou de persil haché et servez-les avec un huilier; on ne les assaisonne qu'à table.

**Choux de Bruxelles sautés au beurre.** — Épluchez vos choux, ôtez-leur les mauvaises feuilles et coupez très-légèrement le petit bout de la tige pour que les feuilles ne s'en détachent pas; lavez-les et égouttez-les, faites bouillir de l'eau, mettez-y vos choux et un peu de gros sel, faites-les aller à grand feu, assurez-vous de leur cuisson en en prenant un dans les doigts: s'il s'écrase facilement, ils sont cuits; égouttez-les dans une passoire, faites chauffer un fort morceau de beurre proportionnellement à la quantité des choux. Aussitôt qu'il commence à roussir, mettez-y les choux, sautez-les, mettez-y un peu de poivre, goûtez s'ils sont assez salés, sinon, mettez-y un peu de sel, laissez rissoler quelques minutes à grand feu, jetez-y un peu de persil haché et servez-les.

Vous pourrez remplacer le beurre par de bonne graisse lorsque vous en aurez (pas de saindoux); mais alors il faudra

avoir soin de les servir et de les manger bien chauds. Vous pourrez aussi servir les choux de Bruxelles, ainsi accommodés, avec des saucisses.

**Choux de Bruxelles au jus.** — Épluchez et faites cuire vos choux comme les précédents (j'en suppose à peu près cinq cents grammes). Pendant qu'ils cuisent, faites fondre dans une casserole, assez grande pour les contenir, gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une forte cuillerée de farine, formez-en un petit roux, laissez-le cuire cinq ou six minutes en le remuant sur un feu très-doux, mouillez-le ensuite avec une forte cuillerée à pot de jus ou de bouillon, remuez-le tandis que vous le mouillez et jusqu'à ce que bouille la sauce que formera ce mélange; assaisonnez légèrement cette sauce de sel et poivre, mettez-y une goutte de caramel pour la colorer légèrement; si elle a des grumeaux, passez-la au tamis, en la tournant avec une cuiller, et remettez-la dans la casserole; sinon, laissez-la cuire comme ça pendant cinq ou six minutes. Ensuite égouttez les choux et mettez-les dedans, laissez-les mijoter dans la sauce pendant quelques minutes, et servez-les proprement dans un plat ou dans une casserole à légumes.

Observez qu'il faut que les choux de Bruxelles ne soient pas trop cuits quand vous les mettez dans la sauce, attendu qu'ils y cuisent encore en y mijotant; il faut aussi que la sauce soit courte.

**Laitues au jus.** — Choisissez six belles laitues bien pommées, supprimez-en les mauvaises feuilles et parez légèrement le bout de la racine, lavez-les à plusieurs eaux pour qu'il n'y reste pas de terre; faites-les blanchir, pendant dix ou douze minutes, dans de l'eau bouillante, où vous aurez mis un peu de sel; ensuite, égouttez-les avec une écumoire et passez-les à l'eau fraîche. Égouttez-les de nouveau, pressez-les dans les mains, pour en extraire l'eau, et mettez-les, à mesure, sur un plat. Fendez-les en deux sans séparer les morceaux, parez-en le trognon sans en détacher les feuilles,

attachez-les avec un bout de ficelle pour maintenir les deux morceaux ensemble; mettez-les, les unes contre les autres, dans une casserole avec un oignon, une carotte et un bouquet de persil, ajoutez-y quelques débris de lard, si vous en avez, mouillez-les jusqu'à leur hauteur avec du jus ou du bouillon gras non dégraissé, salez-les légèrement, couvrez-les d'une feuille de papier et d'un couvercle, faites-les bouillir; puis retirez la casserole sur le bord du fourneau, mettez un peu de feu sur le couvercle, et laissez cuire vos laitues, doucement, pendant près d'une heure.

Lorsqu'elles sont cuites, passez leur fond au tamis, dégraissez-le bien et remettez cette partie grasse sur les laitues, pour les tenir chaudement, sans qu'elles cuisent davantage.

Faites fondre dans une petite casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux, laissez-le cuire doucement pendant cinq ou six minutes; puis mouillez-le avec une cuillerée à pot du jus des laitues que vous avez passé, tournez-le à mesure que vous le mouillez et jusqu'à ce que la sauce que cela formera soit en ébullition : alors, colorez légèrement cette sauce avec une goutte de caramel et laissez-la cuire pendant quinze ou vingt minutes.

Au moment de servir, égouttez vos laitues sur un plat, pressez-les légèrement avec une cuiller, les unes après les autres, pour en extraire le jus, et dressez-les en couronne sur un plat propre un peu creux, ou dans une casserole à légumes, couvrez-les et tenez-les chaudement. Dégraissez votre sauce, voyez si elle n'a pas de grumeaux : autrement, il faudrait la passer; faites-la réduire un peu pour qu'elle ne soit pas trop claire, ajoutez-y un petit morceau de beurre, remuez-la jusqu'à ce qu'il soit fondu, égouttez l'eau qu'ont pu rendre les laitues, versez votre sauce sur les laitues et servez-les.

**Céleris en branche au jus.** — Ayez trois ou quatre beaux pieds de céleri bien blanc, ôtez la terre qui se

trouve à la racine, coupez chaque pied à une longueur de 12 centimètres environ au-dessus de la naissance des branches, supprimez-en les parties trop vertes, lavez-les à plusieurs eaux et, avec une petite brosse, ôtez la terre qui peut se trouver entre les branches; lavez-les de nouveau et faites-les blanchir, pendant dix minutes environ, dans de l'eau bouillante où vous aurez mis un peu de sel ; ensuite, mettez-les à l'eau froide, assurez-vous qu'il n'y reste aucune parcelle de terre, et égouttez-les sur une assiette. Coupez chaque pied en deux morceaux, sans les séparer, ficelez-les de deux en deux, et mettez-les dans une casserole avec un oignon, une carotte, coupés en deux, et un bouquet de persil; ajoutez-y une ou deux couennes de lard, si vous en avez, mouillez-les avec du bouillon gras non dégraissé, que le mouillement couvre juste le céleri; couvrez-le d'une feuille de papier et d'un couvercle, faites-le partir sur le feu, puis laissez-le mijoter pendant trois quarts d'heure ou une heure, et plus, s'il est dur; lorsqu'il est cuit, retirez-le du feu et tenez-le chaudement.

Faites fondre dans une petite casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux, laissez-le cuire doucement pendant cinq ou six minutes, en le remuant avec une cuiller de bois; et versez-y doucement une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, tournez-le toujours à mesure que vous y versez le mouillement et jusqu'à ce que la sauce que formera ce mélange soit en ébullition : alors colorez-la un peu avec une goutte de caramel et laissez-la cuire au moins une demi-heure; il ne faut pas qu'elle soit trop épaisse ; passez-la ensuite dans une passoire, en la tournant avec une cuiller de bois, remettez-la dans la casserole, dégraissez-la et tenez chaudement au bord du fourneau.

Au moment de servir, égouttez votre céleri, déficelez chaque pied, détachez les morceaux et dressez-les en couronne sur un plat ou dans une casserole à légumes, couvrez-les et tenez-les au chaud un instant, dégraissez de nouveau la sauce,

faites-la réduire un peu à grand feu, si elle est trop claire, goûtez si elle est bien assaisonnée, faites-y fondre un petit morceau de beurre rien qu'en le remuant avec une cuiller en dehors du feu, égouttez l'eau que votre céleri peut avoir rendue dans le plat et versez la sauce dessus.

**Cardons au jus.** — Ayez un pied de cardon le plus blanc possible, retirez la terre qui se trouve à la racine et toutes les feuilles ou branches vertes ou pourries, n'employez que celles qui sont fermes, blanches et pas creuses, commencez par détacher les branches les unes après les autres, en les coupant à leur naissance à partir du bas de la tige et remontant à mesure; coupez toutes les bonnes par morceaux de 15 à 16 centimètres de longueur, parez-en les bords des deux côtés, puis tournez la racine du cardon pour faire disparaître les talus formés par les coupures de chaque branche, et coupez-le par morceaux de la même longueur que les branches. Cela fait, lavez bien votre cardon à l'eau froide, ensuite mettez-le dans de l'eau bouillante avec une poignée de sel et laissez-le y blanchir pendant 10 à 15 minutes, puis égouttez-le et mettez-le dans l'eau froide ; couvrez-le et laissez-le un instant sans y toucher. Environ 10 minutes après frottez chaque morceau l'un après l'autre avec une brosse de chiendent ou un torchon roux, pour en ôter le limon et la partie chanvreuse; cela fait à tous, lavez-les bien et laissez-les tremper dans l'eau claire. Épluchez et coupez par petits morceaux environ 150 grammes de graisse de bœuf et faites-la fondre dans une casserole avec le quart d'un verre d'eau; lorsqu'elle est fondue, égouttez vos cardons, mettez-les dans une casserole avec assez d'eau pour qu'ils y baignent et un oignon, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil, puis passez votre graisse dessus à force de bras et au travers un torchon neuf, assaisonnez-les de sel et un peu de gros poivre, couvrez-les d'une feuille de papier et d'un couvercle, faites-les partir, puis laissez-les cuire en mijotant pendant une heure ou deux. Quand ils sont cuits, ce que vous con-

naîtrez si, en enfonçant la pointe d'un couteau dans un morceau, vous le sentez mou et flexible, ôtez-les du feu et tenez-les chaudement.

Lisez l'article qui précède celui-ci, voyez comment il y est dit de faire la sauce pour le céleri; faites-en une pareille, et dans les mêmes conditions, pour vos cardons, et, au moment de servir, égouttez-les sur une serviette, puis dressez-les sur un plat ou dans une casserole à légumes, égouttez bien ensuite l'eau qu'ils auraient pu rendre, et versez votre sauce dessus.

Quand vous voudrez servir vos cardons à la moelle, ayez-en un morceau d'environ 100 grammes (pas écrasée), faites-la bouillir 2 ou 3 minutes à grand feu dans un peu d'eau, puis égouttez-la, mettez-la à l'eau froide, remettez-la ensuite dans un peu de bouillon ou seulement dans de l'eau un peu salée, laissez-la cuire pendant 10 ou 12 minutes, coupez-la par morceaux et mettez-les bouillants sur vos cardons lorsqu'ils sont dressés et saucés.

**Cardons à la sauce blanche.** — Apprêtez et faites cuire vos cardons comme les précédents. Lorsqu'ils sont cuits, ôtez-les du feu, maintenez-les chaudement, faites de la sauce au beurre ce qu'il en faut à peu près pour saucer vos cardons et, au moment de servir, égouttez-les et dressez-les comme les autres, et versez dessus votre sauce au beurre (voyez la manière de faire cette sauce à l'article *Sauce au beurre*, dans la deuxième série).

**Cardes poirées.** — Epluchez vos cardes, coupez-les de la longueur que vous voudrez, n'y laissez aucune partie verte ou filandreuse, faites-les blanchir pendant trois ou quatre minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée, puis égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide (assez pour qu'elles y baignent), une petite poignée de sel et gros de beurre comme une noix manié avec une cuillerée à café de farine, couvrez-les avec une ou deux de leurs feuilles et laissez-les cuire à bon feu pendant à peu près trois quarts d'heure; du reste, il vous sera

facile de savoir lorsqu'elles seront assez cuites, en en goûtant un morceau. Lorsqu'elles le sont, égouttez-les bien et mettez-les dans une sauce Béchamelle que vous aurez faite pendant leur cuisson. (Voyez la manière de faire cette sauce à l'article *Sauce Béchamelle*, dans la deuxième série.) Il faut que la sauce soit courte et un peu épaisse. Faites-leur faire un bouillon ou deux dedans, et dressez-les dans un plat creux ou dans une casserole à légumes.

Vous pourrez aussi mettre vos cardes dans une sauce au beurre bien liée (voyez cette sauce à la deuxième série), seulement vous ne les laisserez pas bouillir dedans.

**Épinards au beurre.** — Épluchez vos épinards, retirez-leur la queue, lavez-les bien et faites-les blanchir à grand feu dans beaucoup d'eau, pour qu'ils restent bien verts, mettez-y un peu de gros sel, enfoncez ceux qui montent à la surface avec une écumoire; quelques minutes d'ébullition suffisent pour leur cuisson. Pour connaître lorsqu'ils sont cuits, sortez-en quelques feuilles : si elles se fondent sous les doigts, ils le sont. Alors ôtez-les du feu, versez-les dans une passoire, plongez-les dans l'eau froide, et lorsqu'ils sont froids, égouttez-les, pressez-les dans les mains et hachez-les.

Lorsque vos épinards sont hachés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre assez gros comparativement à la quantité d'épinards, assaisonnez-les de sel, passez-les sur le feu, en les remuant presque continuellement avec une cuiller de bois pour qu'ils ne brûlent pas, et, lorsqu'ils sont bien chauds, goûtez s'ils sont bons; dressez-les dans un plat et mettez autour ou dessus quelques croûtons de pain taillés en triangle et frits dans le beurre ou à l'huile.

**Épinards au sucre et à la crème.**— Procédez, pour accommoder ces épinards, comme il est dit à l'article précédent; mettez-y un peu moins de sel et un peu de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont dressés, saupoudrez-les de sucre et, avec un fer rougi, faites dessus les dessins qu'il vous plaira.

Si vous voulez vos épinards à la crème, lorsqu'ils sont accommodés au beurre, mettez-y un peu de farine, mélangez-la bien, puis mouillez-les avec un peu de crème ou de bon lait, ne les rendez pas trop clairs, laissez un instant sur le feu pour que la farine cuise, ajoutez-y un peu de sucre en poudre et dressez-les dans un plat creux ou dans une casserole à légumes, mettez-y aussi des croûtons de pain frits au beurre où à l'huile.

**Épinards au jus.** — Si vous accommodez des épinards pour deux ou trois personnes, lorsqu'ils sont blanchis et hachés comme il est dit à l'article *Épinards au beurre*, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme un œuf, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, formez-en un petit roux, tournez-le deux ou trois minutes sur le feu, mettez-y les épinards, amalgamez-les bien, assaisonnez-les de sel et d'un peu de muscade râpée, si vous en avez; puis mouillez-les avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon gras, mélangez-les bien, tournez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, puis dressez-les sur un plat, mettez autour quelques croûtons de pain frits au beurre ou à l'huile, et versez dessus une petite goutte de jus.

**Oseille au jus.** — Voir, dans la deuxième série, l'article *Purée d'oseille.*

**Oseille au maigre.** — Voyez la fin de l'article *Purée d'oseille*, dans la deuxième série, et procédez comme il y est dit, c'est-à-dire accommodez votre oseille comme il est dit au commencement, mais remplacez le jus par du lait.

**Chicorée au jus.** — Voyez, dans la deuxième série, l'article *Purée de chicorée au jus.* Lorsque votre chicorée est accommodée, dressez-la dans un plat ou dans une casserole à légumes, mettez quelques croûtons de pain frits autour et versez dessus une petite goutte de bon jus.

**Chicorée à la crème.** — Préparez votre chicorée,

comme il est dit, dans la deuxième série, à l'article *Purée de chicorée à la crème*, dressez-la ensuite dans un plat creux, mettez quelques croûtons de pain frits autour et servez-la.

**Navets au jus.** — Coupez cinq ou six gros navets en quatre ou six morceaux chacun, pelez-les et parez-les de manière à leur donner une tournure agréable et uniforme; lavez-les et faites-les blanchir cinq ou six minutes à l'eau bouillante, et égouttez-les.

Vos navets étant blanchis, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, faites-les revenir doucement sur le feu, sautez-les et remuez-les souvent jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur rousse : alors mettez-y une forte cuillerée à bouche de farine et une petite de sucre en poudre, sautez-les et mouillez-les avec une forte cuillerée à pot et plus, s'il faut, de jus ou de bouillon; remuez-les sur feu jusqu'à ce qu'ils bouillent, colorez légèrement la sauce avec une goutte de caramel, assaisonnez-les de sel et laissez-les cuire doucement sans les couvrir. Trois ou quatre minutes avant de les servir, faites-les réduire à grand feu pour qu'ils soient à courte sauce, goûtez-les et servez.

**Navets au sucre.** — Pelez et faites blanchir vos navets comme il est dit dans le premier alinéa de l'article précédent, mettez-les ensuite dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, couvrez la casserole et laissez-les cuire doucement sans les mouiller et sans leur faire prendre de couleur; pour cela, sautez-les souvent et menez-les à petit feu. Lorsqu'ils sont presque cuits, jetez-y une pincée de sel fin, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et une de farine; sautez-les et mouillez-les avec une cuillerée à pot de bouillon gras ou maigre sans couleur, remuez-les jusqu'à ce qu'ils bouillent, et laissez-leur achever leur cuisson à grand feu pour que la sauce réduise un peu. Au moment de servir, versez-y une liaison de deux jaunes d'œufs, sautez-les pendant que vous la versez, ajoutez-y un petit morceau de beurre, faites-leur jeter un bouillon, sautez-les et servez-les.

**Carottes au beurre.** — Ratissez et essuyez bien six ou huit grosses carottes de même grosseur, choisissez de préférence celles qu'on appelle *carottes à Crécy*, coupez-les en liards le plus minces possible, mettez-les dans une casserole plate avec cent grammes de beurre (à peu près), salez-les légèrement, couvrez-les, mettez-les sur le feu et faites-les cuire doucement et à petit feu; sautez-les souvent pour qu'elles ne brûlent pas. Lorsqu'elles sont à peu près à moitié cuites, mettez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre et laissez-leur achever leur cuisson sans les couvrir; continuez de les sauter souvent et, lorsqu'elles sont cuites, goûtez-les et servez-les bien chaudes.

Lorsque les carottes sont vieilles et dures, il faut, après les avoir coupées, les faire cuire dans l'eau avec un peu de beurre et de sel, puis bien les égoutter, les mettre dans la casserole avec du beurre et du sucre, et les laisser rissoler doucement dans le beurre, en ayant soin de les sauter.

**Carottes à la crème.** — Ratissez et coupez vos carottes comme les précédentes, faites-les cuire dans l'eau avec un petit morceau de beurre et un peu de sel; ne les laissez pas trop cuire. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les dans une passoire, faites fondre dans une casserole environ cent grammes de beurre, sautez-y vos carottes sur le feu, mettez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre et une forte de farine; sautez-les de nouveau et versez-y à peu près une chopine de crème ou de bon lait qui ait bouilli d'avance, remuez vos carottes à mesure que vous y versez le lait et jusqu'à ce qu'il bouille : alors retirez-les un peu du feu et laissez-les mijoter seulement pendant un quart d'heure; faites que la sauce ne soit ni longue ni trop épaisse. Au moment de servir, versez-y une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs, remuez-la bien dedans, sautez les carottes et servez-les.

**Salsifis et Scorsonères à la sauce blanche.** — Ces deux végétaux, qui sont de même nature, ont le même goût et se préparent de la même manière.

Ratissez vos salsifis avec soin coupez-les par morceaux de huit à dix centimètres de longueur, et jetez-les à mesure dans de l'eau froide où vous aurez mis un peu de vinaigre. Quand ils sont tous ratissés, lavez-les bien et mettez-les dans une casserole ou tout autre vase avec assez d'eau pour qu'ils y baignent grandement, une petite poignée de gros sel, un oignon, une carotte et gros de beurre comme une noix manié avec une cuillerée à café de farine; faites-les bouillir, puis couvrez-les et laissez-les cuire doucement pendant une heure ou une heure et demie; du reste, pour être sûr de leur cuisson, goûtez-en un. Lorsqu'ils sont cuits, tenez-les chaudement, faites la quantité de sauce au beurre que vous jugerez convenable, pour celle des salsifis (voir la manière de la faire à l'article *Sauce au beurre*, dans la deuxième série); servez-vous de l'eau des salsifis pour la faire; lorsqu'elle est prête, égouttez les salsifis dans une passoire, dressez-les dans un plat creux et versez la sauce dessus, ou, si vous l'aimez mieux, mettez les salsifis dans la sauce, remuez-les sans les faire bouillir et versez-les proprement dans le plat.

**Salsifis sautés au beurre.** — Faites cuire vos salsifis comme les précédents. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les sur un linge, coupez chaque morceau en deux ou trois autres, mettez-les dans une casserole plate ou dans une poêle bien propre avec un morceau de beurre, assaisonnez-les légèrement de sel et poivre, sautez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds; au moment de servir, mettez-y un peu de persil haché, un filet de vinaigre, sautez-les et dressez-les sur un plat.

**Salsifis à la crème.** — Faites cuire vos salsifis comme il est dit dans le deuxième alinéa de l'article *Salsifis à la sauce blanche*. Quand ils sont cuits, faites la quantité de Béchamelle que vous jugerez convenable pour celle des salsifis (voir la manière de la faire à son article, dans la deuxième série). Quand elle est faite, égouttez bien les salsifis, mettez-les dedans, laissez-les-y mijoter quelques minutes, goûtez s'ils

sont bons, et servez-les dans un plat creux ou dans une casserole à légumes.

**Salsifis frits.** — Commencez par faire une pâte à frire, en quantité proportionnée à celle de vos salsifis. (Voir la manière de la faire à sont article, dans la première série.)

Pendant qu'elle fermente, faites cuire vos salsifis de la manière indiquée dans le deuxième alinéa de l'article *Salsifis à la sauce blanche*. Un instant avant de servir, faites chauffer la friture, égouttez les salsifis sur un linge. Quand ils sont bien égouttés, mettez-les dans la pâte à frire, tournez-les bien dedans et, lorsque la friture est bien chaude, mettez-les dedans, morceau par morceau, mais allez vivement pour qu'il n'y ait pas un grand intervalle entre le premier mis et le dernier; faites-les frire à grand feu, laissez-les un instant sans y toucher, puis tournez-les de temps à autre, avec une écumoire, et détachez ceux qui se seraient collés ensemble. Lorsqu'ils sont croustillants et d'une belle couleur, égouttez-les dans une passoire, salez-les à la volée, dressez-les sur un plat chaud, mettez dessus un peu de persil frit et servez-les bouillants.

**Salsifis en salade.** — Faites cuire vos salsifis comme il est dit dans le deuxième alinéa de l'article *Salsifis à la sauce blanche*. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et laissez-les refroidir. Quand ils sont froids, mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les de sel, poivre, persil haché, huile, vinaigre et échalottes hachées; sautez-les dans cet assaisonnement, dressez-les dans un plat creux, les uns sur les autres, à peu près comme font les marchands de bois pour empiler les bûches, versez l'assaisonnement dessus et garnissez le tour du plat d'une couronne de betteraves rouges, et servez-les.

Si vous voulez une manière plus simple, coupez vos salsifis, lorsqu'ils sont froids, par morceaux plus petits, mettez-es dans un saladier avec persil, cerfeuil et échalottes hachés,

servez-les et, au moment de les manger, assaisonnez-les comme une salade ordinaire.

**Asperges à la sauce** OU A L'HUILE. — Épluchez vos asperges, c'est-à-dire ôtez les petites feuilles qui se trouvent le long de la tige, et ratissez la partie blanche; lavez-les bien, réunissez-les ensuite par petites poignées, et attachez-les pour en former de petites bottes; ne serrez pas trop la ficelle, de crainte de les couper. Égalisez-les du côté de la tête et coupez une partie du blanc à la hauteur des asperges moyennes, pour qu'elles soient à peu près toutes de la même longueur. Faites bouillir de l'eau, mettez-y une poignée de gros sel, puis les asperges, faites-les cuire à grand feu ; lorsque vous voudrez vous assurer de leur cuisson, sortez-en une botte avec l'écumoire et tâtez-les au milieu de la partie verte : si elles fléchissent sous les doigts, elles sont cuites. Alors, égouttez-les sur la table, ôtez la ficelle et dressez-les sur un plat que vous aurez garni d'une serviette bien pliée, et servez-les avec une sauce au beurre dans une saucière.

Vous pourrez les servir sans serviette, si vous voulez; mais lorsque vous dressez des asperges, conservez toujours les plus grosses pour mettre dessus. Si vous voulez les servir à l'huile, mettez-les à l'eau fraîche et, lorsqu'elles sont froides, dressez-les et servez-les avec un huilier.

**Asperges en petits pois au sucre.** — Ayez une botte d'asperges, dites *en petits pois ;* préparez-les et faites-les cuire comme il est dit à l'article *Asperges en petits pois pour garniture* (voir dans la deuxième série). Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les bien, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, une cuillerée de farine et une de sucre en poudre, sautez-les dans cet assaisonnement, mettez-y un soupçon de sel fin, et mouillez-les avec une demi-cuillerée à pot de bouillon sans couleur ou d'eau seulement; remuez-les sur le feu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elles bouillent, laissez-les réduire un peu pour

que la sauce soit courte, et liez-les avec une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau, remuez-les, sautez-les, faites-leur jeter un bouillon; goûtez si elles sont bonnes et servez-les.

**Asperges en petits pois au jus.** — Préparez et faites cuire une botte d'asperges (dites *en petits pois*) comme il est dit à l'article *Asperges en petits pois pour garniture* (voir cet article dans la deuxième série). Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, assaisonnez-les d'un peu de sel fin et de muscade râpée, si vous en avez; mettez-y une forte cuillerée à bouche de farine, sautez-les sur le feu une ou deux fois et mouillez-les avec une petite cuillerée à pot de jus ou de bouillon gras bien dégraissé, remuez-les avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elles bouillent, mettez-y une petite cuillerée à café de sucre en poudre et une goutte de caramel, pour les colorer un peu; faites-les réduire pour que la sauce soit courte et servez-les.

**Artichauts à la sauce** ou a l'huile. — Parez vos artichauts, c'est-à-dire coupez la tige et le premier rang de feuilles qui l'entourent, coupez aussi la pointe des feuilles et faites-les cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel. Lorsque vous voudrez savoir s'ils sont cuits, sortez-en un de l'eau et tirez-lui une feuille, si elle s'arrache facilement, c'est que les artichauts sont cuits. Alors égouttez-les, pressez-les un peu dans les mains pour en extraire l'eau, dressez-les sur un plat et servez-les avec de la sauce au beurre dans une saucière. (Voir l'article *Sauce au beurre*, dans la deuxième série.)

Si vous voulez les servir à l'huile, mettez-les dans l'eau fraîche et, lorsqu'ils sont froids, égouttez-les, pressez-les un peu dans les mains et servez-les avec un huilier.

**Artichauts frits.** — Ayez deux artichauts bien tendres, coupez-leur toutes les feuilles qui entourent la tige, de manière que le fond en soit entièrement dégarni, coupez aussi

les feuilles à la moitié de la hauteur de l'artichaut, puis coupez l'artichaut lui-même en deux morceaux, coupez ensuite chaque moitié en six morceaux chacune, supprimez-en le foin et les plus grandes feuilles, lavez-les dans l'eau fraiche, égouttez-les et mettez-les dans une terrine avec deux œufs entiers, deux petites cuillerées à bouche de vinaigre, une cuillerée d'huile, sel et poivre et une très-forte poignée de farine; maniez-les dans cet assaisonnement avec la main et tournez-les en tous sens pour que chaque morceau soit bien imprégné de la pâte qu'a formée ce mélange d'assaisonnement. Cette pâte ne doit être ni trop claire ni trop épaisse dans l'un ou l'autre cas; mettez-y ou un peu plus de farine ou une goutte d'eau.

Un peu avant de servir, faites chauffer la friture. Lorsqu'elle fume, mettez-y vos artichauts les uns après les autres, mais très-vivement, pour qu'il n'y ait pas un trop grand intervalle entre le premier mis et le dernier, menez-les à grand feu, remuez-les de temps à autre avec l'écumoire, détachez ceux qui pourraient s'être collés ensemble, ramenez dessus ceux qui sont dessous, et enfin, lorsqu'ils sont croustillants et d'une belle couleur, égouttez-les dans une passoire, salez-les à la volée, dressez-les sur un plat chaud, mettez dessus un peu de persil frit et servez-les de suite.

**Artichauts à l'anglaise.** — Parez deux artichauts comme les précédents, coupez-les chacun en quatre ou six morceaux, selon leur grosseur, supprimez-en le foin et une partie des plus grandes feuilles, lavez-les bien et égouttez-les; beurrez grassement le fond d'une casserole plate ou d'un plat creux qui aille sur le feu, posez-y vos artichauts, les morceaux à côté les uns des autres, assaisonnez-les de sel et poivre, couvrez-les, mettez-les sur le feu, remuez-les de temps à autre sans les faire monter les uns sur les autres, et, lorsque le beurre commence à roussir, mouillez-les jusqu'à la moitié de la hauteur des feuilles avec moitié vin blanc et moitié jus ou bouillon, couvrez-les, mettez du feu très-vif

sur le couvercle et laissez-les cuire doucement, avec peu de feu dessous et toujours assez dessus pour que les feuilles puissent rissoler et prendre couleur; trente-cinq à quarante minutes suffisent pour leur cuisson. Lorsqu'ils sont cuits, assurez-vous-en en les touchant; dressez-les, un morceau après l'autre dans un plat creux ou dans une casserole à légumes, faites réduire le fond à grand feu, de manière qu'il n'en reste juste que ce qu'il faut pour saucer les artichauts, ajoutez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, une pincée de persil haché, remuez bien cette sauce, goûtez si elle est bonne et versez-la sur les artichauts.

Vous pourrez, quand vous voudrez, et cela est très-bon, mettre une ou deux cuillerées de sauce tomate dans celle des artichauts, la faire bouillir avec et la verser dessus.

**Artichauts à la Barigoule.** — Ayez deux gros artichauts, coupez-leur la tige et les feuilles qui l'entourent, coupez ensuite les feuilles au tiers à peu près de leur hauteur, jetez-les dans de l'eau bouillante laissez-les-y bouillir pendant 10 minutes, retirez-les ensuite et mettez-les dans l'eau fraîche. Lorsqu'ils sont froids, égouttez-les et, avec le dos d'une fourchette, retirez-en les feuilles du milieu et tout le foin; prenez bien garde de ne pas fendre vos artichauts de côté ni dessous. Quand ils sont tous vidés, lavez-les bien et laissez-les égoutter renversés sens dessus dessous.

Cela fait, hachez deux échalottes ou un petit morceau d'oignon, deux maniveaux de champignons épluchés, lavés et bien égouttés et quelques branches de persil, grattez avec un couteau un morceau de lard gras de manière à en voir à peu près gros comme un œuf, mettez tout cela dans une casserole avec gros de beurre comme une noix, assaisonnez-le de sel et poivre, passez-le sept à huit minutes sur le feu en le tournant avec une cuiller de bois, ajoutez-y une forte cuillerée à bouche de chapelure, et mettez cet assaisonnement dans vos artichauts; bouchez l'ouverture avec une barde de lard, maintenez-la, ainsi que les artichauts, en les attachant avec une

haché, et servez-le sur un plat creux ou dans un saladier.

**Aubergines sur le gril.** — Choisissez de préférence les aubergines de couleur violette foncée, retirez-leur la queue, fendez-les en deux dans la longueur, faites cinq ou six incisions sur la partie coupée de chaque moitié. Mettez-les dans un plat, assaisonnez-les de sel et poivre et d'une goutte d'huile. Sautez-les et tournez-les dans cet assaisonnement, et laissez-les-y mariner quinze ou vingt minutes; mettez-les ensuite sur le gril et faites-les cuire à bon feu; il leur faut à peu près dix ou douze minutes de cuisson. Arrosez-les, de temps à autre, avec leur assaisonnement; tournez-les à moitié de leur cuisson et, lorsqu'elles sont cuites, servez-les avec une sauce piquante ou une sauce tomate que vous aurez faite d'avance (voir la manière de faire ces sauces à leurs articles, dans la deuxième série). Vous pourrez mettre la sauce sous les aubergines ou les en couvrir.

**Aubergines farcies à la provençale.** — Ayez trois aubergines, ôtez-leur la queue, coupez-les en deux dans la longueur, enlevez-leur une partie de la chair, comme si vous vouliez les vider pour faire un petit bateau avec la peau de chaque moitié, mais laissez assez de chair après la peau pour qu'elles aient un peu de soutien. Hachez très-fin d'abord les chairs de vos aubergines, ensuite moitié autant de champignons lavés et bien égouttés, si vous en avez, deux échalottes, la moitié d'une gousse d'ail et une forte pincée de persil. Mettez tout cela dans une casserole avec une cuillerée à bouche d'huile et gros de beurre comme la moitié d'un œuf, passez-le sur le feu en le remuant avec une cuiller de bois, pendant cinq ou six minutes; assaisonnez-le de sel, poivre et muscade râpée, mettez-y deux cuillerées à bouche de chapelure et trois ou quatre cuillerées de vin blanc, remuez-le sur le feu et laissez-le bouillir trois ou quatre minutes, puis mettez-le de côté. Beurrez le fond d'un plat qui aille au feu, mettez-y, l'une contre l'autre, vos moitiés d'au-

bergines, assaisonnez-les de sel et poivre, puis emplissez-les de votre farce de fines herbes. Égalisez le dessus avec la lame d'un couteau, saupoudrez-les de chapelure, arrosez-les avec un peu d'huile et mettez-les au four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus. Lorsqu'elles sont gratinées (il leur faut vingt à vingt-cinq minutes de cuisson), nettoyez les bords du plat, mettez-en un autre dessous et servez-les dans celui où elles ont gratiné.

**Tomates farcies.** — Ayez six belles tomates bien rouges et pas trop mûres, retirez-leur la queue, coupez-les en deux parties égales par le travers, pressez-les légèrement dans les mains pour en extraire l'eau et les pepins, beurrez un plat qui aille au feu, rangez-y vos moitiés de tomates les unes contre les autres, et assaisonnez-les de sel et poivre.

Hachez très-fin et séparément trois maniveaux de champignons bien épluchés et bien lavés, tordez-les dans un linge après les avoir hachés pour en extraire l'eau, quatre échalottes, une gousse d'ail et une forte pincée de persil; mettez ces fines herbes dans une casserole avec une cuillerée d'huile et gros de beurre comme la moitié d'un œuf, passez-les six ou sept minutes sur le feu, en les remuant toujours avec une cuiller de bois, assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y une cuillerée de farine et une de chapelure, mélangez-les avec les fines herbes et mouillez-les avec cinq ou six cuillerées de vin blanc et de bouillon, si vous en avez; tournez cette farce sur le feu et réduisez-la jusqu'à ce qu'elle ait pris de la consistance; emplissez-en vos tomates et, si vous en avez assez, mettez-en dans leurs intervalles; saupoudrez-les fortement de chapelure, arrosez-les d'huile et faites-les cuire au four ou sous un four de campagne; il faut un four très-chaud pour qu'elles ne languissent pas, douze à quinze minutes suffisent pour leur cuisson; il faut qu'elles soient bien gratinées dessus. Si leur mouillement se trouvait un peu long, faites-le réduire sur le fourneau, sans retirer les tomates, et servez-les dans le même plat, après en avoir nettoyé les bords.

**Giraumont au beurre.** — Enlevez la peau de votre giraumont, coupez-le par petits morceaux de la grosseur d'une noix, arrondissez-en les bords pour leur donner une forme agréable; faites bouillir de l'eau, jetez-y votre giraumont, mettez-y un peu de sel et laissez-le cuire; ensuite, égouttez-le dans une passoire et sautez-le dans une casserole, sur le feu, avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, une échalotte hachée; assaisonnez-le de sel et poivre, laissez-le mijoter quelques minutes dans cet assaisonnement, puis jetez-y une pincée de persil haché, sautez-le, goûtez s'il est bien assaisonné et servez-le.

**Giraumont à la crème.** — Préparez et faites cuire votre giraumont dans l'eau comme le précédent, puis égouttez-le, sautez-le dans une casserole, sur le feu, avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, assaisonnez-le d'un peu de sel et de muscade râpée, si vous en avez; mettez-y une cuillerée de farine, sautez-le et mouillez-le avec à peu près un verre de lait; remuez-le sur le feu jusqu'à ce que la sauce bouille, laissez-le mijoter quelques minutes. Si vous avez trop de sauce, au moment de servir ôtez-en un peu, ajoutez au reste un petit morceau de beurre et une pincée de persil haché, sautez votre giraumont, goûtez s'il est bien assaisonné et servez-le.

**Bonnet turc et artichaut de Barbarie.** — Ces plantes s'accommodent comme les giraumonts.

**Céleri-rave au jus.** — Ayez trois ou quatre plantes de céleri-rave, épluchez-les bien, qu'il n'y reste ni terre ni traces de noir, lavez-les à l'eau fraîche, coupez-les par morceaux à peu près égaux et de la grosseur d'une moitié d'œuf, parez un peu les angles pour leur donner une tournure uniforme, faites-les blanchir trois ou quatre minutes dans de l'eau bouillante et rafraîchissez-les, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, faites-les revenir doucement sur le feu, sautez-les de temps

à autre, jusqu'à ce qu'ils aient pris un peu de couleur, assaisonnez-les de sel et poivre, jetez dessus une forte cuillerée de farine, sautez-les et mouillez-les avec une cuillerée à pot de jus ou de bouillon, remuez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils bouillent, colorez légèrement la sauce avec une goutte de caramel, et laissez-les mijoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce qu'il vous sera facile de connaître en les touchant. Lorsqu'ils sont cuits, goûtez s'ils sont bien assaisonnés, mettez-y un peu de persil haché, sautez-les et servez-les.

**Petits pois au beurre**. — Ayez un litre de pois fraîchement écossés, mettez-les dans une casserole avec de l'eau et gros de beurre comme un œuf, maniez-les avec la main dans cette eau, puis jetez-la et remplacez-la par d'autre, mettez-en seulement de la hauteur des pois, mettez-y un oignon, un bouquet de persil sans laurier et une forte pincée de sel; faites cuire vos pois ni trop vite ni trop doucement, remuez-les ou sautez-les de temps à autre. Lorsqu'ils sont cuits, s'il y restait encore beaucoup d'eau, égouttez-en une partie parce qu'il en faut très peu, maniez gros de beurre comme la moitié d'un œuf avec une forte cuillerée à café de farine, mettez ce beurre par petites parties dans les pois, remuez-les et sautez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient liés un peu épais, et dressez-les après vous être assuré qu'ils sont bien assaisonnés.

**Petits pois au sucre.** — Préparez et accommodez ces pois comme les précédents, mettez-y seulement deux cuillerées à bouche de sucre en poudre et, lorsqu'ils sont dressés, saupoudrez-les encore de sucre et servez-les de suite.

**Petits pois à la paysanne.** — Ayez un litre de pois fraîchement écossés, maniez-les dans une casserole avec de l'eau fraîche et gros de beurre comme un œuf, puis égouttez-les dans une passoire, épluchez feuille par feuille une salade de romaine et trois belles laitues, ciselez-les le plus fin possible, mettez-les dans la casserole avec les pois, ajoutez-y deux verres d'eau, un gros oignon, un bouquet de persil sans

laurier et un peu de sel et de poivre, couvrez la casserole et faites cuire très-doucement. Lorsque vos pois sont cuits, maniez gros de beurre comme la moitié d'un œuf avec une forte cuillerée à café de farine, mettez-y ce beurre par petites parties, remuez-les avec une cuiller de bois, laissez-leur faire un ou deux bouillons et, au moment de servir, versez-y une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec une goutte d'eau, remuez-les avec une cuiller à mesure que vous l'y versez, mettez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre; remuez-les bien, supprimez l'oignon et le bouquet, et servez.

**Petits pois à l'anglaise.** — Faites bouillir de l'eau dans une casserole assez grande pour que les pois y cuisent à l'aise, mettez-y une pincée de gros sel et un litre de pois, laissez-les cuire à gros bouillons pour qu'ils restent bien verts, c'est une des conditions les plus importantes de cette manière de servir les pois; de même qu'il ne faut pas qu'ils soient aussi cuits que pour les autres genres de préparation. Lorsqu'ils s'écrasent facilement sous les doigts, ils sont cuits; mais, pour votre plus grande certitude, goûtez-les, si en les mangeant il vous est facile de les broyer avec la langue et qu'ils ne laissent pas un goût de verdure dans la bouche; égouttez-les de suite, versez-les dans un plat creux ou dans une casserole à légumes; assaisonnez-les de sel et poivre, mettez dessus quelques tranches de beurre bien frais, et, lorsqu'ils sont sur la table, remuez vos pois dans leur assaisonnement avec une cuiller et servez-les bien chauds.

**Petits pois au lard.** — Coupez-en petits dés environ 125 grammes de lard maigre de poitrine dont vous aurez supprimé la couenne, passez-le sur le feu dans une casserole un peu grande, avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, remuez-le avec une cuiller et, aussitôt qu'il commence à prendre un peu de couleur, mettez-y une grande cuillerée à bouche de farine, remuez-la et laissez-la cuire deux ou trois minutes, puis versez-y une grande cuillerée à pot de jus ou de bouillon, remuez sur le feu avec une cuiller de bois

jusqu'à ce que cela soit épaissi et que cela bouille; colorez légèrement cette espèce de sauce claire avec du caramel, mettez-y les pois, un oignon piqué de deux clous de girofle, une petite carotte et un bouquet de persil; remuez-les encore jusqu'à ce qu'ils bouillent, assaisonnez-les de sel et poivre; couvrez ensuite la casserole, mettez du feu dessus et laissez cuire les pois tout doucement. Lorsqu'ils sont cuits, si leur mouillement était trop grand, faites-les aller à grand feu pour le réduire, ajoutez-y une pincée de sucre en poudre; supprimez l'oignon, la carotte et le bouquet, goûtez s'ils sont bien assaisonnés et servez-les.

**Purée de pois verts.** — Voyez cet article dans la deuxième série, mais faites votre purée plus épaisse. Lorsqu'elle est finie, ajoutez-y un morceau de beurre, faites-l'y fondre, dressez-la sur un plat et garnissez-la de quelques croûtons de pain frits au beurre ou à l'huile; vous pourrez verser dessus un peu de bon jus, si vous en avez.

**Purée de pois secs.** — Voir cet article à la deuxième série. Faites cette purée paisse et garnissez-la de croûtons comme celle de pois verts.

**Haricots verts sautés au beurre.** — Choisissez environ 500 grammes de haricots les plus fins possible et fraîchement cueillis, épluchez-les, ôtez-leur les fils en cassant les pointes au lieu de les couper, faites bouillir de l'eau, mettez-y un peu de sel, jetez-y les haricots et faites-les cuire à grands bouillons. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les dans une passoire, faites fondre gros de beurre comme un œuf, mettez-y les haricots, sautez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient bien imprégnés de beurre, goûtez s'ils sont assez assaisonnés, mettez-y un peu de persil haché, sautez-les et servez-les.

Si vous n'accommodez pas vos haricots verts aussitôt qu'ils sont cuits, plongez-les dans l'eau fraîche et égouttez-les lorsqu'ils sont froids, afin de les conserver verts.

**Haricots verts à la maître-d'hôtel.** — Préparez

et faites cuire vos haricots comme les précédents. Lorsqu'ils sont cuits, sautez-les sur le feu dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, mettez-y une forte cuillerée de farine, sautez-les et mouillez-les avec une forte cuillerée à pot de bouillon gras ou, à défaut, avec la même quantité d'eau dans laquelle ils sont cuits, remuez-les avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils bouillent; laissez-les mijoter cinq ou six minutes, goûtez s'ils sont assez salés, mettez-y un peu de poivre et, au moment de servir, ajoutez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf et une forte pincée de persil haché, sautez-les et servez-les. Il faut qu'ils soient à courte sauce.

**Haricots verts à la poulette.** — Faites cuire vos haricots verts comme il est dit à l'article *Haricots verts sautés au beurre*. Lorsqu'ils sont cuits, sautez-les sur le feu dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, mettez-y une forte cuillerée de farine, sautez-les et mouillez-les avec un bon verre et demi de lait, remuez-les avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils bouillent, laissez-les mijoter cinq ou six minutes, goûtez s'ils sont assez salés. Au moment de servir, voyez que la sauce ne soit pas trop longue; sans cela, vous en ôteriez un peu. Versez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau, remuez-les avec une cuiller à mesure que vous l'y versez; ajoutez-y un morceau de beurre et une pincée de persil haché, sautez-les et servez-les.

**Haricots verts à l'anglaise.** — Faites cuire vos haricots comme il est dit pour les *Haricots verts sautés au beurre* (voy. cet article). Aussitôt qu'ils sont cuits, égouttez-les et dressez-les sur un plat creux et chaud, mettez dessus quelques tranches de beurre, en proportion de la quantité de haricots, une forte pincée de persil haché; assaisonnez-les d'un peu de poivre et de sel et servez-les bouillants.

A table, vous les tournerez avec une cuiller, pour mélanger l'assaisonnement. Il faut calculer le temps de manière que vos haricots soient cuits juste au moment de les servir.

**Haricots verts en salade.** — Faites cuire vos

haricots verts comme il est dit pour les *Haricots verts sautes au beurre* (voir cet article). Quand ils sont cuits, mettez-les à l'eau fraîche et égouttez-les; lorsqu'ils sont froids, mettez-les dans un saladier, mettez dessus une forte pincée de cerfeuil ou de persil haché, ajoutez-y un peu d'oignon, si vous l'aimez; à table, vous les assaisonnerez comme une salade ordinaire.

**Haricots panachés.** — On appelle panachés des haricots verts et blancs mélangés, accommodés et servis ensemble; vous pourrez donc, quand il vous plaira, ajouter des haricots blancs à vos haricots verts, dans chaque manière décrite précédemment: ainsi, par exemple, si vous en mettez dans les haricots verts à la maître-d'hôtel, ce seront des haricots panachés à la maître-d'hôtel.

**Haricots blancs,** MANIÈRE DE LES FAIRE CUIRE. — Les haricots blancs ou de couleur, secs ou frais, flageolets ou autres, se font cuire de la même manière; on les met toujours en cuisson à l'eau froide et il ne faut pas trop pousser le feu au commencement, afin que l'eau s'échauffe graduellement. Les haricots secs doivent être mis à tremper dans l'eau la veille de les faire cuire. Pour les faire cuire, on les met dans un pot ou dans tout autre vase avec de l'eau froide, deux fois leur volume seulement, si ce sont des flageolets ou des haricots nouveaux, et quatre fois si ce sont des vieux; c'est-à-dire qu'il faut deux litres d'eau pour un litre de flageolets, et quatre pour un litre de haricots secs, et, pour les uns comme pour les autres, on y met du sel en proportion, un oignon et gros de beurre comme une noix. Il est toujours facile de voir lorsque les haricots sont cuits. Quand vous les aurez employés, vous pourrez conserver leur eau pour mouiller des potages ou soupes maigres.

**Haricots blancs sautés au beurre.** — Vos haricots étant cuits, égouttez-les et mettez-les tout chauds dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à leur quantité, assaisonnez-les d'un peu de sel et de poivre

sautez-les sur le feu pendant quelques minutes, laissez-les mijoter dans le beurre, et, au moment de servir, ôtez-les du feu, mettez-y un petit morceau de beurre frais et une pincée de persil haché, sautez-les jusqu'à ce que le beurre soit fondu et servez-les.

**Haricots blancs à la maître-d'hôtel.** — Vos haricots étant cuits comme il est dit dans le premier article, mettez-les tout chauds et bien égouttés dans une casserole avec du beurre en proportion de leur quantité, assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les sur le feu dans leur assaisonnement, jetez-y très-peu de farine et mouillez, tout juste ce qu'il faut pour leur faire un peu de sauce, avec de leur bouillon; laissez-les mijoter un peu et, au moment de servir, ôtez-les du feu, mettez-y une goutte de vinaigre, une pincée de persil haché et un petit morceau de beurre, sautez-les jusqu'à ce qu'il soit fondu et servez-les.

**Haricots blancs à la crème.** — Accommodez ces haricots comme les précédents; seulement, mouillez-les avec de la crème ou du lait, au lieu de leur bouillon, et finissez-les de la même manière, mais n'y mettez pas de vinaigre.

**Haricots blancs en salade.** — Vos haricots étant cuits, mettez-les dans une terrine avec persil, cerfeuil, estragon et civette, le tout bien lavé et haché; sautez-les dans cette fourniture et laissez-les, couverts d'une assiette, jusqu'au moment de servir : alors mettez-les dans un saladier et, au moment de les manger, assaisonnez-les comme une salade ordinaire, un quart de vinaigre, trois quarts d'huile.

Carême, dans son ouvrage, *l'Art de la cuisine au dix-neuvième siècle*, dit que l'Empereur Napoléon I^er^ avait une grande prédilection pour les salades de haricots blancs et de lentilles, et qu'on lui en servait alternativement tous les matins à son déjeuner.

**Purée de haricots blancs.** — Voyez cet article dans la deuxième série, mais faites votre purée un peu plus

épaisse. Lorsqu'elle est finie, ajoutez-y un morceau de beurre, faites-l'y fondre, dressez-la sur un plat et garnissez-la de quelques croûtons de pain frits au beurre ou à l'huile, et versez dessus une goutte de bon jus, si vous en avez.

**Haricots rouges en étuvée au gras.** — Mettez dans une casserole ou dans une marmite un demi-litre de haricots rouges frais, mouillez-les avec un demi-litre d'eau froide, mettez-y un morceau de lard maigre de poitrine, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte coupée en deux et un bouquet de persil, salez-les légèrement; faites-les cuire à petit feu; une heure et demie suffit pour leur cuisson. Lorsqu'ils auront gonflé et absorbé l'eau que vous y avez mise, mettez-y un grand verre de vin rouge chargé en couleur, voyez si le lard est cuit; auquel cas, retirez-le et tenez-le chaudement, ôtez aussi l'oignon, la carotte et le bouquet de persil et laissez achever la cuisson des haricots. Lorsqu'ils sont cuits, maniez gros de beurre comme un œuf avec une cuillerée à bouche de farine, mettez-y ce beurre par petites parties, remuez-les à mesure, sautez-les et faites-leur jeter un bouillon ou deux; goûtez s'ils sont assez salés, mettez-y un peu de poivre, remuez-les et servez-les avec le morceau de lard.

Si vous employez des haricots secs il faut les faire tremper au moins trois heures dans l'eau froide avant de les faire cuire; il faut aussi, en les mettant en cuisson, mettre le double d'eau que pour les autres, c'est-à-dire un litre, et les laisser cuire plus longtemps.

**Haricots rouges en étuvée au maigre.** — Faites fondre dans une casserole gros de beurre comme un œuf, mettez-y un oignon et une carotte émincés, un poireau coupé par morceaux, une demi-feuille de laurier, quelques branches de persil et une gousse d'ail; passez tout cela un instant sur le feu et mouillez-le d'un grand litre d'eau, mettez-y un peu de gros sel et de poivre et laissez cuire ce bouillon quinze ou vingt minutes; ensuite passez-le dans un tamis

et servez-vous-en pour faire cuire vos haricots. Lorsque, dans leur cuisson, ils auront absorbé ce mouillement, mettez-y, comme aux précédents, un grand verre de vin rouge, finissez-les de même avec un morceau de beurre manié dans la farine, et servez-les après vous être assuré qu'ils sont bons.

**Fèves de marais au beurre.** — Lorsque vous achèterez des fèves de marais, faites-vous toujours donner un peu de sarriette, c'est le condiment obligé de leur assaisonnement; dérobez-les, c'est-à-dire ôtez-leur la peau blanchâtre qui les couvre : pour le faire avec facilité, pincez-les avec l'ongle du pouce, du côté du germe, et chassez la fève de son enveloppe comme une amande que l'on monde; faites bouillir de l'eau, mettez-y vos fèves avec un peu de sel, faites-les cuire à grand bouillon, cinq ou six minutes de cuisson leur suffisent. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre et un peu de sarriette pulvérisée, assaisonnez-les légèrement de sel et poivre, sautez-les dans leur assaisonnement deux ou trois minutes sur le feu, goûtez-les et servez-les.

**Fèves de marais à la crème.** — Préparez de tous points vos fèves comme celles de l'article précédent. Lorsque vous les avez sautées dans le beurre, délayez deux jaunes d'œufs avec le quart d'un verre de crème ou de bon lait, ôtez vos fèves du feu, versez-y cette liaison, remuez-les à mesure que vous l'y versez, sautez-les, faites-leur jeter un seul bouillon, mettez-y un petit morceau de beurre et un peu de sarriette hachée, sautez-les et servez-les.

**Lentilles au beurre.** — Choisissez, autant que possible, des lentilles de l'année : vous les connaîtrez à leur couleur rosée ou jaune clair, tandis que, plus vieilles conservées, elles ont une teinte grisâtre et terreuse. Epluchez et triez-les avec beaucoup d'attention, lavez-les à plusieurs eaux et faites-les tremper pendant cinq ou six heures dans quatre fois leur volume d'eau; faites-les cuire ensuite dans cette même

eau avec un oignon, une carotte et un peu de sel. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, faites fondre du beurre en proportion de la quantité des lentilles, mettez-les dedans, assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre et persil haché, sautez-les un instant sur le feu, goûtez si elles sont bonnes et servez-les.

**Lentilles à la paysanne.**—Procédez, pour accommoder ces lentilles, comme il est dit pour les *haricots rouges à l'étuvée au gras;* seulement, mettez un peu plus d'eau et supprimez le vin. Vous observerez, pour la cuisson, les recommandations faites dans l'article *Lentilles au beurre.*

**Lentilles en salade.** — Faites cuire vos lentilles comme il est dit pour les *Lentilles au beurre.* Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, laissez-les refroidir et accommodez-les comme il est dit pour les haricots blancs en salade. Servez-les de même.

**Pommes de terre en robe de chambre.** — Lavez très-proprement vos pommes de terre, mettez-les dans une casserole avec moitié de leur volume d'eau, couvrez-les d'un linge mouillé et d'un couvercle, mettez-y un peu de gros sel et laissez-les cuire doucement. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, laissez-les ressuyer un instant à la bouche d'un four, si vous en avez un, et servez-les avec une serviette sur un plat et du beurre frais dans une assiette.

**Pommes de terre sautées au beurre.** — Faites cuire vos pommes de terre comme il est dit dans l'article précédent, pelez-les et laissez-les refroidir un peu; coupez-les ensuite par morceaux ni trop gros ni trop minces, faites fondre dans une poêle du beurre en proportion de la quantité de pommes de terre et, aussitôt qu'il commence à roussir, mettez-les dedans, assaisonnez-les de sel et poivre, laissez-les rissoler un peu dans ce beurre, sautez-les de temps à autre, jetez-y un peu de persil haché, goûtez-les et servez-les.

**Pommes de terre à la maître-d'hôtel.** — Fai-

tes cuire six pommes de terre de la manière indiquée à l'article *Pommes de terre en robe de chambre*. Pelez-les, laissez-les refroidir un peu et coupez-les en liards; faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y une demi-cuillerée à bouche de farine, mélangez-la et versez dessus une cuillerée à pot de bouillon froid, gras ou maigre, ou, à défaut, la même quantité d'eau; faites lier cette sauce en la tournant sur le feu avec une cuiller de bois et jusqu'à ce qu'elle bouille: alors mettez-y les pommes de terre, sautez-les, assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les encore pour mélanger l'assaisonnement, laissez-les mijoter pendant huit ou dix minutes. Au moment de servir, mettez-y gros de beurre comme un œuf, une pincée de persil haché, sautez-les encore et servez.

**Pommes de terre au lait.** — Faites cuire vos pommes de terre de la manière indiquée à l'article *Pommes de terre en robe de chambre*, pelez-les, laissez-les refroidir un peu, puis coupez-les en liards. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre proportionné à la quantité de pommes de terre, mettez-les dedans, sautez-les, assaisonnez-les de sel et légèrement de poivre, mouillez avec du lait de façon qu'elles y baignent, remuez-les doucement avec une cuiller jusqu'à ce que le lait bouille: alors laissez-les mijoter doucement jusqu'à ce qu'il soit assez réduit pour que la sauce ne soit pas trop longue, remuez-les de temps à autre pour qu'elles ne brûlent pas et, au moment de servir, ajoutez-y un petit morceau de beurre et une pincée de persil haché, sautez-les, remuez-les et servez.

**Pommes de terre à la bretonne**. — Faites cuire six belles pommes de terre de la manière indiquée à l'article *Pommes de terre en robe de chambre*, pelez-les, laissez-les refroidir un peu et coupez-les en liards; hachez un oignon, mettez-le dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, passez-le sur le feu, remuez-le avec une cuiller pour qu'il ne brûle pas. Aussitôt qu'il commence à roussir, met-

tez-y une cuillerée de farine, remuez-la un peu et versez dessus une cuillerée à pot de jus ou de bouillon gras froid; remuez toujours jusqu'à ce que cela soit épaissi et que cela bouille: alors mettez-y les pommes de terre assaisonnées de sel et poivre, colorez-les avec une goutte de caramel, et laissez-les mijoter à peu près un quart d'heure, et servez-les.

**Pommes de terre en salade.** — Faites cuire vos pommes de terre de la manière indiquée à l'article *Pommes de terre en robe de chambre*, pelez-les, laissez-les refroidir et coupez-les en liards. Mettez-les dans une terrine avec cerfeuil, persil et échalottes, le tout bien lavé et haché; sautez-les dans cette fourniture, mettez-les dans un saladier et, lorsque vous les assaisonnerez, mettez-y du sel et du poivre, une goutte d'eau et le vinaigre dans la proportion d'une cuillerée et demie pour quatre cuillerées d'huile.

**Pommes de terre au lard.** — Pour quatre ou cinq personnes, pelez six ou huit grosses pommes de terre et trois oignons; coupez les pommes de terre en six ou huit morceaux et les oignons en quatre; coupez également, par morceaux plus ou moins gros, 125 grammes environ de lard maigre, passez ce lard et les oignons dans une casserole sur le feu avec une ou deux cuillerées de bonne graisse, remuez-le avec une cuiller de bois, mettez-y une forte cuillerée de farine, remuez toujours, et, aussitôt que le lard commence à roussir, mouillez votre roux avec une grande cuillerée à pot et demie d'eau; continuez de remuer jusqu'à ce que cela bouille, puis mettez-y les pommes de terre; assaisonnez-les de sel et poivre, faites-les bouillir, couvrez la casserole, mettez de la braise sur le couvercle et laissez cuire vos pommes de terre doucement avec feu dessus et dessous. Lorsqu'elles sont cuites, goûtez si elles sont bien assaisonnées, remuez-les sans trop les écraser, et dressez-les sur un plat.

**Pommes de terre à l'anglaise.** — Voyez, dans la deuxième série, l'article *Pommes de terre à l'eau dites à l'anglaise;* préparez-les et servez-les de même. Servez en

même temps un peu de beurre fondu dans lequel vous aurez mis du sel et quelques grains de poivre concassé.

**Pommes de terre au four.** — Pelez cinq ou six grosses pommes de terre jaunes, coupez-les par tranches un peu minces et lavez-les; mettez-les dans un plat qui aille au feu, assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les dans leur assaisonnement, mettez-y deux verres d'eau et deux cuillerées de bonne graisse, ajoutez-y un oignon émincé et deux gousses d'ail, et mettez-les au four. Lorsqu'elles sont cuites, servez-les telles qu'elles sont et dans le même plat.

**Pommes de terre frites.** — Pelez et lavez vos pommes de terre, coupez-les par morceaux longs, ronds ou carrés, essuyez-les dans un linge, faites chauffer la friture. Lorsqu'elle est bien chaude, coulez-y doucement les pommes de terre, laissez-les un instant sans y toucher, puis tournez-les et retournez-les souvent avec une écumoire. Lorsqu'elles sont croustillantes et d'une belle couleur, égouttez-les dans une passoire, et salez-les à la volée.

**Pommes de terre nouvelles sautées entières.** — Lorsque les pommes de terre sont nouvelles et très-petites, lavez-les bien, mettez-les dans un torchon avec une poignée de gros sel, roulez-les dans ce torchon en l'agitant par les deux bouts, ensuite essuyez chaque pomme de terre de façon qu'il n'y reste aucune trace de pelure, et mettez-les dans une casserole avec du beurre en proportion; mettez-les sur le feu et laissez-les cuire très-doucement, sautez-les de temps à autre. Lorsqu'elles sont cuites, ce que vous connaîtrez si elles s'écrasent facilement sous les doigts, ôtez-les du feu, mettez-y encore un petit morceau de beurre, faites-le fondre rien qu'en sautant les pommes de terre, assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y un peu de persil haché, sautez-les et servez-les.

Lorsque vos pommes de terre sont plus grosses, coupez-les et parez chaque morceau de manière à lui donner la forme d'une pomme de terre entière, soit ronde ou longue.

**Purée de pommes de terre.** — (Voir cet article dans la deuxième série.) On peut aussi faire cette purée au jus en la mouillant avec du jus au lieu de lait.

**Purée de pommes de terre au gratin.** — Voyez dans la deuxième série l'article *Purée de pommes de terre.* Faites cette purée de la même manière, mais mettez-y moins de lait pour qu'elle soit très-épaisse ; ajoutez-y un peu de sucre en poudre et deux ou trois œufs entiers (si vous faites de la purée pour quatre à six personnes); mélangez bien les œufs, beurrez un plat qui aille au feu, mettez-y votre purée, lissez-en la surface avec la lame d'un couteau, saupoudrez-la de chapelure, mettez de ci de là quelques petits morceaux de beurre et faites-la gratiner dans un four moyennement chaud (il faut vingt-cinq à trente minutes, ou bien sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous.

**Macédoine de légumes au beurre.** — Ayez carottes nouvelles, navets, fonds d'artichauts, concombres, asperges en pointes, haricots verts à l'anglaise, petits pois et champignons ; faites cuire la quantité que vous voudrez de chacun de ces légumes de la manière indiquée dans la deuxième série pour chacun de ces articles ; pour garniture, ajoutez-y des haricots blancs cuits à l'eau et quelques fèves de marais, si vous en avez. Lorsque tous ces légumes sont cuits, égouttez-les, faites fondre dans une casserole un morceau de beurre proportionné aux légumes, sautez-les dedans, assaisonnez-les de sel et poivre, laissez-les mijoter un peu et servez-les.

**Macédoine de légumes a la Béchamelle.** — Procédez pour faire cette macédoine exactement comme pour faire la précédente. Quand tous vos légumes sont cuits, faites une sauce Béchamelle, en proportion de la quantité de légumes. (Voy. la manière de la faire à l'art. *Sauce Béchamelle*, dans la deuxième série.) Lorsqu'elle est faite, mettez-y tous vos légumes, ajoutez-y une cuillerée de sucre en poudre et un

petit morceau de beurre, laissez-les mijoter deux ou trois minutes, sautez-les et servez votre macédoine.

**Macédoine de légumes à l'huile.** — Préparez les mêmes légumes et de la même manière que ceux indiqués à l'art. *Macédoine de légumes au beurre;* ajoutez-y quelques pommes de terre et un joli morceau de choux-fleurs; égouttez-les et laissez-les refroidir ensuite, à l'exception des choux-fleurs que vous garderez de côté, mettez tous ces légumes dans une terrine avec du cerfeuil, de l'estragon et un peu de persil hachés, sautez-les dans cette fourniture pour qu'ils en prennent l'arome, puis mettez-les dans un saladier et posez les choux-fleurs au milieu; garnissez-en le tour avec quelques morceaux de betterave rouge, si vous en avez, et, à table, vous l'assaisonnerez comme une salade ordinaire.

**Purée de marrons.** — Voyez cet article dans la deuxième série, procédez comme il y est dit et servez votre purée, comme plat de légumes, dans une casserole à légumes ou sur un plat.

**Salades de Saison.** — Toutes les salades d'herbes, telles que mâches, raiponce, pourpier, etc., ainsi que celles de céleri, de romaine, de laitue, de chicorée, etc., se font et s'assaisonnent de la même manière. A celle de céleri, que l'on mêle ordinairement avec des mâches ou de la raiponce, on ajoute de la moutarde, et à celle de laitue on met des œufs durs. On les garnit toutes, selon la saison, de cerfeuil ou d'estragon, et l'on ajoute des betteraves à celles de mâches, de céleri ou de raiponce; la proportion de l'assaisonnement pour un saladier ordinaire est d'une demi-cuillerée à bouche de sel, une demi à café de poivre, une de vinaigre et quatre d'huile.

**Champignons à la poulette.** — Voy. l'art. *Champignons pour garniture*, dans la deuxième série; épluchez-les de même, mais laissez-les entiers, à moins qu'ils ne soient trop gros. Lorsqu'ils sont épluchés, lavez-les à

grande eau, égouttez-les bien, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf (pour des champignons pour deux ou trois personnes), sautez-les à grand feu dans ce beurre jusqu'à ce que l'eau qu'ils auront rendue soit entièrement réduite : alors assaisonnez-les de sel et de poivre, mettez-y une cuillerée de farine, sautez-les et mouillez-les avec une demi-cuillerée à pot de bouillon sans couleur, remuez-les et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus beaucoup de sauce, puis ôtez-les du feu, versez-y une liaison de deux jaunes d'œufs, sautez-les, ajoutez-y une pincée de persil haché et gros de beurre comme la moitié d'un œuf, remuez-les et sautez-les, sans les mettre sur le feu, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

**Croûte aux champignons.** — Prenez la croûte de dessus d'un petit pain ou celle de côté d'un pain long, coupez-en un morceau de 15 à 20 centimètres de longueur, retirez-en la mie; votre morceau de pain, ainsi creusé, doit avoir la forme d'un chéneau. Faites-le frire au beurre ou à l'huile, ou bien graissez-le de beurre, et faites-le sécher à la bouche d'un four ou sur le gril, et puis tenez-le chaudement.

Préparez vos champignons comme les précédents; aussitôt qu'ils sont liés, emplissez-en la partie creuse de votre pain, retournez-le sur le plat et versez dessus le reste des champignons. Si vous en avez quelques-uns de plus beaux que les autres, mettez-les dessus, à cheval sur la croûte.

**Champignons sautés.** — Voyez, dans la deuxième série, l'art. *Champignons pour garniture*, épluchez ceux-ci de même, lavez-les aussitôt que vous avez ôté la terre de la tige et, avant de les éplucher, épongez-les en les roulant doucement dans un linge, puis épluchez-les, coupez-leur la tige à fleur du pavillon et mettez-les à mesure dans un peu de beurre que vous aurez fait fondre dans une casserole; hachez très-fin une ou deux échalottes, un peu de persil et le quart à peu près des tiges des champignons. Cela fait, mettez les chmapignons sur le feu avec les échalottes, sautez-les et met-

tez y les hachures des queues, laissez-les cuire cinq ou six minutes à grand feu, ajoutez-y le persil haché, assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les encore et servez-les.

**Champignons sautés à la provençale.** — Lavez et épluchez cinq ou six maniveaux de champignons comme il est dit, dans la deuxième série, à l'art. *Champignons pour garniture*, mais ne les faites pas cuire; séparez les têtes des queues, mettez les unes et les autres dans une terrine avec deux cuillerées d'huile et une gousse d'ail râpé ou écrasé ; assaisonnez vos champignons de sel et de poivre, sautez-les dans cet assaisonnement et, dix minutes avant de les servir, mettez-les dans une poêle avec deux cuillerées d'huile, de plus, faites-les sauter à grand feu et, aussitôt qu'ils commencent à rissoler, ajoutez-y une douzaine de petits croûtons de pain ronds de la grosseur des champignons et que vous aurez taillés d'avance dans un morceau de croûte, continuez de sauter vos champignons sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient un peu plus rissolés et que les croutons eux-mêmes commencent à le devenir: alors ajoutez-y le persil haché et un jus de citron ou une goutte de vinaigre, sautez-les et servez-les.

**Champignons farcis.** — Ayez dix ou douze gros champignons bien fermes et pas ouverts, ôtez la terre qui se trouve à la tige, détachez la tige elle-même du pavillon, lavez les uns et les autres et épongez-les doucement, surtout les têtes, pour ne pas les écraser. Mettez les têtes dans une terrine avec deux cuillerées d'huile, une branche de persil et la moitié d'une gousse d'ail écrasé, assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les dans cet assaisonnement et laissez-les-y mariner.

Pendant ce temps-là, hachez très-fin et séparément deux échalottes, une forte pincée de persil et toutes les queues des champignons, que vous tordrez fortement dans un torchon, pour en extraire l'eau, après les avoir hachées ; mettez tout cela dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, remuez-le sur le feu avec une cuiller, jusqu'à ce que l'eau qu'auront pu rendre les champignons soit entièrement réduite.

alors, assaisonnez vos fines herbes de sel, poivre et muscade râpée ; mettez-y une petite cuillerée de farine, une très-forte de chapelure, mélangez le tout, mouillez-le avec une cuillerée de jus ou de bouillon, et tournez-le sur le feu jusqu'à ce que cela soit devenu épais et forme une espèce de farce.

Beurrez un plat qui aille au feu, rangez-y vos têtes de champignons les unes contre les autres, emplissez-les de cette farce; si vous en avez assez, mettez-en dans les intervalles; égalisez avec un couteau la surface des champignons, saupoudrez-les de chapelure, arrosez-les d'un peu d'huile et de l'assaisonnement où ils ont mariné, moins le persil, et mettez-les au four, ou sous un four de campagne, avec peu de feu dessous et beaucoup dessus. Quinze à vingt minutes de cuisson suffisent, même pour de très-gros champignons. Lorsqu'ils sont cuits et bien gratinés dessus, servez-les chaudement dans le même plat.

**Champignons sur le gril.** — Ayez une dizaine de très-gros champignons qui ne soient pas noirs ni épanouis, ôtez la terre qui se trouve à la tige, coupez la tige elle-même à fleur de la tête, lavez les unes et les autres et épongez-les doucement dans un linge sans les écraser, mettez les têtes dans une terrine avec deux cuillerées d'huile et une gousse d'ail entière ; assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les dans cet assaisonnement et laissez-les-y mariner pendant une heure ou deux; ensuite, égouttez-les sur une serviette, faites-leur quelques incisions en dessous et mettez-les sur le gril. Faites-les cuire doucement, tournez et retournez-les plusieurs fois pendant leur cuisson. Lorsqu'ils sont cuits, ce que vous connaîtrez si en les pressant légèrement entre les doigts ils fléchissent facilement, dressez-les sur un plat du côté creux et versez dessus la sauce suivante, que vous aurez faite pendant leur cuisson.

Hachez très-fin et séparément deux échalottes, une forte pincée de persil et les tiges des champignons; tordez-les dans un linge pour en extraire l'eau, puis mettez ces condi-

ments dans une casserole avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, tournez-les avec une cuiller, sur le feu, jusqu'à ce que l'eau que les champignons auraient pu rendre soit entièrement réduite : alors assaisonnez de sel et poivre et mettez-y deux cuillerées d'huile, ainsi que celle où ont mariné les champignons, et un filet de vinaigre.

**Morilles à la poulette.** — Je suppose que vous vouliez apprêter des morilles pour trois ou quatre personnes; lavez-les, faites-les dégorger et cuire comme il est dit à l'article *Morilles pour garniture*, deuxième série. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, mettez-les sur le feu, sautez-les de temps à autre jusqu'à ce que le beurre soit fondu: alors jetez dessus une forte cuillerée à bouche de farine, remuez-les et mouillez-les d'une demi-cuillerée à pot de bouillon sans couleur, continuez de les remuer jusqu'à ce qu'elles bouillent, et laissez-les mijoter dans la sauce pendant quelques minutes. Au moment de servir, versez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau, remuez-les à mesure que vous l'y versez, faites-lui faire un bouillon, mettez-y un petit morceau de beurre et une pincée de persil haché et de sel, sautez-les, remuez-les avec la cuiller et dressez-les. Mettez autour, si vous voulez, quelques croûtons de pain frits au beurre ou à l'huile.

**Croûte aux morilles.** — Préparez et accommodez vos morilles comme les précédentes; faites une croûte comme il est dit à l'article *Croûte aux champignons*, et garnissez-la avec les morilles.

**Mousserons.** — Le mousseron est de la famille des champignons; il pousse sous la mousse, est inoffensif et, frais ou sec, s'accommode comme les champignons et les morilles (voyez ces articles).

**Truffes à la serviette** dites AU VIN DE CHAMPAGNE. — Choisissez de belles grosses truffes, brossez-les bien et

faites-les cuire sans les peler; il faut quarante à quarante-cinq minutes de cuisson. (Voir, à la fin de l'article *Truffes pour garniture*, deuxième série, la manière de les faire cuire.)

**Truffes sautées,** OU SAUTÉ DE TRUFFES. — Ayez deux cents grammes de truffes, lavez-les et brossez-les comme il est dit aux *Truffes pour garniture* (2ᵉ série), mais ne les faites pas cuire. Pelez-les très-légèrement et coupez-les en liards (très-épaisses); faites fondre dans une casserole gros de beurre comme un œuf, mettez-y les truffes, assaisonnez-les de sel et poivre, passez-les sur le feu, sautez-les de temps à autre et laissez-les cuire couvertes et doucement pendant cinq ou six minutes; mettez-y ensuite une cuillerée à bouche de farine, mélangez-la aux truffes et versez-y une demi-cuillerée de jus ou de bouillon mélangé d'un peu de vin blanc, tournez doucement avec une cuiller pendant que vous les mouillez et jusqu'à ce qu'elles bouillent, laissez-les mijoter quelques minutes et, au moment de servir, mettez-y une pincée de persil haché et un petit morceau de beurre frais, faites fondre le beurre, sautez-les et servez.

**Croûte aux truffes.** — Préparez et accommodez vos truffes comme les précédentes; faites une croûte comme il est dit à l'article *Croûte aux champignons;* garnissez-la avec les truffes, et servez de même.

**Macaroni à l'italienne.** — Pour quatre ou cinq personnes, il faut à peu près deux cents à deux cent cinquante grammes de macaroni; mettez-le dans environ deux ou trois litres d'eau bouillante avec une assez forte pincée de gros sel, laissez-lui faire deux ou trois bouillons, mettez-y gros de beurre comme une noix, couvrez la casserole et retirez-la sur le bord du fourneau. Laissez pocher votre macaroni tout doucement, sans bouillir, pendant trente-cinq à quarante minutes; remuez-le de temps à autre et, pendant qu'il poche, râpez deux cents à deux cent cinquante grammes de fromage de Gruyère. Lorsque le macaroni est prêt, égouttez-le bien, mettez-le dans une casserole avec environ cent grammes

de beurre, sautez-le sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu ; assaisonnez-le de sel et mignonnette ou poivre concassé, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, sautez-le et mettez-y en deux fois tout le fromage râpé; sautez-le de nouveau, laissez-le deux minutes sur le feu sans y toucher, puis ôtez-le tout à fait ; mettez-y deux ou trois cuillerées à bouche d'eau froide et, alors, sautez-le à tour de bras jusqu'à ce que le fromage soit fondu et parfaitement amalgamé avec le macaroni. Passez-le deux ou trois minutes sur le feu et sautez-le encore. Versez-le bouillant dans un plat et versez dessus une goutte de bon jus bien chaud; quelques personnes y mettent un peu de sauce tomate.

Règle générale : Pour faire de bon macaroni, il faut le beurre et le fromage nécessaires; mais, ce qui y contribue beaucoup, c'est la manière de le travailler : il faut une certaine force de poignet pour le sauter convenablement, surtout lorsqu'il y en a beaucoup. Il convient de mettre autant pesant de fromage que de macaroni et moitié moins de beurre, y compris celui qu'on met dessus, lorsqu'on le prépare au gratin.

**Macaroni au gratin.** — Préparez de tous points ce macaroni comme le précédent, mais gardez à peu près le quart du fromage pour mettre dessus. Lorsqu'il est prêt, beurrez un plat qui aille au feu, mettez votre macaroni dedans, égalisez autant que possible la surface, mettez le reste du fromage dessus, saupoudrez-le d'un peu de chapelure, arrangez-le avec la paume de la main, mettez dessus quelques petits morceaux de beurre, et mettez-le au four. Lorsqu'il est bien gratiné et d'une belle couleur, servez-le.

**Nouilles et Lasagnes.** — Les nouilles, les lasagnes et toutes espèces de pâtes d'Italie se font cuire et se préparent exactement comme le macaroni.

On peut garder l'eau dans laquelle ont cuit ces pâtes, pour mouiller des potages maigres.

# DOUZIÈME SÉRIE

## TRAITÉ DES ŒUFS.

---

**Œufs à la coque.** — Mirez vos œufs à la lumière pour vous assurer qu'ils sont frais; ceux qui ont des taches à l'intérieur ne le sont pas.

Faites bouillir de l'eau dans un vase, mettez-y vos œufs tous à la fois, si vous le pouvez, ou tout au moins le plus vite possible; laissez-les bouillir trois minutes, pas plus, ou comptez en vous-même jusqu'à 180, en mettant pour chaque nombre le même intervalle qu'un balancier de pendule qui est d'un coup par seconde.

Vous pouvez aussi mettre vos œufs à l'eau froide et les sortir aussitôt qu'ils bouillent.

**Œufs au miroir.** — Cassez vos œufs avec précaution et les uns après les autres, assurez-vous chaque fois de leur fraîcheur et mettez-les dans une assiette; ne vous servez pas de ceux dont le jaune est crevé, conservez-les pour les omelettes. Beurrez un plat, mettez vos œufs dessus doucement, assaisonnez-les de sel et poivre, étendez dessus, avec une cuiller, quelques cuillerées de bon lait, et faites cuire vos œufs doucement sur de la cendre chaude. Si vous avez un couvercle de tôle ou de fer, posez-le dessus avec un peu de braise.

**Œufs sur le plat.** — Faites cuire ces œufs comme les précédents; seulement, n'y mettez pas de lait et ne les laissez pas trop cuire; le jaune ne doit pas être pris, et les blancs doivent être encore tremblants.

**Œufs sur le plat au jambon.** — Cassez avec précaution six œufs sur une assiette, beurrez le fond d'un plat, couvrez-le de tranches de jambon très-minces, mettez-le sur le feu. Aussitôt que le beurre est fondu, glissez vos œufs sur le jambon, ne les salez pas, mettez dessus un couvercle avec un peu de braise, et ne les laissez pas trop cuire.

**Œufs à la poêle.** — Cassez vos œufs avec précaution dans une assiette, ne crevez pas les jaunes; faites fondre un morceau de beurre dans une poêle. Aussitôt qu'il commence à roussir, glissez-y vos œufs doucement, assaisonnez-les de sel et poivre, remuez la poêle tout le temps de leur cuisson et, aussitôt que le blanc est pris, faites-les glisser dans un plat et servez-les.

**Œufs au beurre noir.** — Faites cuire vos œufs comme les précédents; seulement laissez roussir un peu plus le beurre et, lorsqu'ils sont dans le plat, faites chauffer un filet de vinaigre dans la poêle et versez-le dessus.

**Œufs sur le plat au fromage.** — Cassez vos œufs sur une assiette et tâchez de ne pas crever les jaunes. Beurrez le fond d'un plat, mettez dessus quelques tranches de fromage de Gruyère bien minces, mettez-le sur le feu. Aussitôt que le beurre est fondu et que le fromage commence à souffler, glissez-y vos œufs, assaisonnez-les de sel et poivre et, aussitôt que le blanc est pris, servez-les.

Vous pouvez, au lieu de mettre le fromage en tranches sous les œufs, le mettre râpé dessus.

**Œufs à la poêle aux saucisses.** — Trempez vos saucisses dans l'eau, mettez-les dans une poêle avec du beurre et laissez-les cuire doucement; remuez-les de temps en temps. Pendant qu'elles cuisent, cassez vos œufs dans une assiette, ne crevez pas les jaunes. Lorsque les saucisses sont cuites, égouttez-les et versez les œufs dans la poêle; assaisonnez-les légèrement de sel et poivre, placez les saucisses entre les œufs, laissez-les cuire, remuez souvent la poêle et coulez-les dans un plat.

**Œufs à la poêle au jambon.** — Cassez vos œufs dans une assiette, ne crevez pas les jaunes, coupez bien minces quelques petites tranches de jambon cuit, mettez-les dans la poêle avec un morceau de beurre et, lorsque le beurre est bien chaud, coulez-y les œufs, agitez un peu la poêle pendant leur cuisson pour qu'ils n'attachent pas après et, aussitôt que les blancs sont fermes et compactes, versez vos œufs avec précaution sur un plat et servez-les bouillants.

**Œufs pochés au jus.** — Mettez dans une casserole environ un litre d'eau, un filet de vinaigre et une pincée de sel, faites-la bouillir; pendant qu'elle chauffe, cassez avec précaution six œufs très-frais dans une assiette, il ne faut pas vous servir de ceux dont le jaune serait crevé. Lorsque l'eau bout, coulez-y avec précaution vos six œufs et couvrez immédiatement la casserole; aussitôt que l'ébullition de l'eau, un instant arrêtée, recommence, éloignez la casserole du feu; une minute après, remuez-les légèrement avec une petite cuiller sans crever les jaunes et, quand vous sentirez les blancs un peu fermes, sortez-les de l'eau avec une petite écumoire et égouttez-les sur un linge mis d'avance à votre proximité, parez-les tout le tour en enlevant les parties des blancs qui sont grenues ou déchiquetées, et dressez-les dans un plat creux les uns contre les autres, versez dessus un peu de bon jus bien chaud et servez-les.

Il ne faut jamais pocher plus de six œufs à la fois, il vaudrait mieux en pocher moins. Si vous avez besoin d'un plus grand nombre, il faut le faire en plusieurs fois et mettre à l'eau froide les premiers pochés ; au moment de les servir on les passe à l'eau chaude pour les réchauffer.

On peut servir les œufs pochés avec toutes sortes de sauces ou de purées, telles que oseille, chicorée, sauce tomate épinards, etc., etc. (Voir la manière de les préparer dans les deuxième et douzième séries.)

**Œufs frits.** — Il faut faire frire vos œufs l'un après l'autre. Cassez un œuf dans une assiette sans crever le jaune,

autrement il ne pourrait pas vous servir ; assurez-vous de sa fraîcheur, assaisonnez-le d'un peu de sel, faites chauffer très-peu d'huile dans une poêle la plus petite possible, à peu près un verre; lorsqu'elle est très-chaude, près de brûler, penchez un peu la poêle du côté de la queue, versez-y votre œuf et immédiatement avec une cuiller de bois, ramenez sur elles-mêmes toutes les parties de l'œuf que la friture fait écarter, tournez-le dans la friture en l'arrondissant, et faites tout cela vivement pour que le jaune n'ait pas le temps de durcir, car il ne doit pas être plus ferme que celui d'un œuf à la coque; égouttez ensuite votre œuf sur un linge et tenez-le chaudement, faites-en autant pour tous vos œufs, puis parez-les en coupant autour toutes les parties des blancs déchiquetées, dressez-les sur un plat où vous aurez mis une serviette, et servez-les soit avec une sauce poivrade, une sauce tomate, ou même sans aucune sauce.

Si vous faites frire beaucoup d'œufs, vous augmenterez un peu votre huile au fur et à mesure qu'elle diminuera.

**Œufs brouillés au jus.**— Cassez dans une casserole six œufs bien frais, assaisonnez-les de sel et poivre, battez-les comme pour une omelette, mettez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, posez la casserole sur un feu très-doux et remuez continuellement vos œufs avec une cuiller de bois, tournez-la bien dans tous les sens et appuyez-la fortement sur le fond et après les parois de la casserole. Aussitôt qu'ils commencent à se lier, retirez un peu la casserole du feu, sans l'ôter tout à fait, et tournez toujours jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'une crème un peu épaisse : alors incorporez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, versez-les sur un plat et garnissez le tour de quelques croûtons de pain frits au beurre ou à l'huile (voyez l'article *Croûtons pour garniture*, dans la première série).

Pour faire les œufs brouillés aux fines herbes, aux champignons, aux truffes, aux pointes d'asperges ou aux petits pois, il vous suffira de mettre dedans, avant de les faire cuire

celle de ces garnitures qui vous conviendra, après l'avoir préparée comme il est dit à son article, dans la deuxième série. Pour les fines herbes, on y met seulement du persil haché, du fromage râpé pour ceux au fromage, et du jambon cuit coupé en petits dés, pour les œufs brouillés au jambon, et on les sert comme les œufs brouillés au jus.

**Omelette au naturel.** — Cassez six œufs dans une terrine, flairez-les à mesure, assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y une cuillerée à café d'eau froide, battez-les bien avec une fourchette, faites fondre dans une poêle gros de beurre comme la moitié d'un œuf, laissez-le bien chauffer mais non noircir, versez-y vos œufs, remuez-les légèrement avec une cuiller et agitez la poêle. Lorsqu'ils commencent à se lier et à prendre du corps, agitez plus vivement encore la poêle, ramassez les œufs sur le devant, pliez votre omelette et renversez-la prestement sur le plat; si vous ne l'avez pas bien pliée, arrangez-la le mieux possible avec la fourchette. Si, en faisant votre omelette, elle attachait à la poêle, ôtez-la du feu, passez une lame de couteau mince entre les parois de la poêle et l'omelette, et faites-y glisser un peu de beurre.

**Omelette aux fines herbes.** — Préparez votre omelette comme la précédente, mettez-y une forte pincée de persil haché et finissez-la de même.

**Omelette à l'oseille.**—Cassez vos œufs et assaisonnez votre omelette comme celle au naturel. Lavez et épongez bien six ou huit feuilles d'oseille, ciselez-les très-fin et tordez-les dans un linge pour en extraire l'eau; faites-la fondre dans la poêle avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, laissez bien chauffer le beurre, puis versez-y les œufs et faites votre omelette comme celle au naturel.

**Omelette au fromage.** — Cassez six œufs et assaisonnez-les comme l'omelette au naturel, mettez-y gros comme un œuf de fromage de Gruyère coupé par petits morceaux bien minces, et faites votre omelette comme celle au naturel (voyez cet article). Vous pourrez, en la servant, mettre

du fromage râpé dessus; comme aussi vous pourrez le mettre râpé dans l'omelette, au lieu de coupé par morceaux.

**Omelette aux pommes de terre.** — Cassez les œufs et assaisonnez-les comme il est dit pour l'omelette au naturel. Pelez une grosse pomme de terre, essuyez-la bien et coupez-la par morceaux très-petits et très-minces, faites-les cuire très-doucement dans la poêle avec gros de beurre comme un petit œuf, ne les laissez pas rissoler; lorsqu'ils sont cuits mettez la poêle à grand feu, salez-les légèrement, versez-y les œufs et finissez votre omelette comme celle au naturel.

**Omelette aux champignons.** — Épluchez vos champignons, lavez-les et épongez-les bien, coupez-les par morceaux et passez-les sur le feu avec très-peu de beurre, assaisonnez-les de sel et poivre; aussitôt qu'ils sont un peu rissolés égouttez-les, cassez votre omelette, assaisonnez-la mettez-y les champignons, et finissez-la comme l'omelette au naturel.

**Omelette aux oignons.**—Épluchez un gros oignon, supprimez-en le cœur et les deux bouts de la tige et de la tête, coupez-le en deux, émincez chaque moitié, mettez-le dans une poêle avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf et faites-le cuire doucement; pendant qu'il cuit, cassez dans une terrine six œufs bien frais, assaisonnez-les de sel et poivre, battez-les bien et, quand l'oignon est cuit, ajoutez-y un peu plus de beurre, laissez-le bien chauffer, versez-y vos œufs et finissez votre omelette comme celle au naturel.

**Omelette aux pointes d'asperges.**—Faites cuire des asperges comme il est dit à l'article *Pointes d'asperges pour garniture*, 2e série; lorsqu'elles sont cuites, cassez votre omelette, assaisonnez-la, mettez-y les pointes d'asperges, battez-la bien et faites-la comme l'omelette au naturel.

**Omelette aux truffes.** —Lavez deux ou trois petites truffes, épluchez-les et coupez-les en liards, cassez six œufs dans une terrine, assaisonnez-les de sel et poivre et battez-les

bien, mettez les truffes dans une poêle avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, assaisonnez-les très-légèrement de sel, faites-les cuire doucement pendant cinq ou six minutes, ajoutez-y un peu plus de beurre, laissez-le bien chauffer, versez-y les œufs et faites votre omelette comme celle au naturel. Si vous avez un peu de bon jus, faites-en chauffer une goutte, fendez légèrement votre omelette et versez-le dedans.

**Omelette au lard.** — Cassez six œufs dans une terrine, battez-les, mettez-y un peu de poivre, mais pas de sel; coupez, par petits morceaux minces et courts, gros comme la moitié d'un œuf de lard maigre de poitrine dont vous aurez supprimé la couenne, passez-le doucement dans la poêle avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, laissez-le aller tout doucement. Aussitôt qu'il est un peu coloré, égouttez-le et mettez-le avec les œufs, tirez à clair le beurre où il a cuit, essuyez la poêle, remettez-le dedans, ajoutez-en un petit morceau et, aussitôt qu'il est chaud, versez-y les œufs et finissez votre omelette comme celle au naturel.

**Omelette au jambon.** — Faites votre omelette comme celle au lard ; remplacez seulement le lard de poitrine par du jambon cru ou cuit.

Autre manière. — Cassez vos œufs dans une terrine, battez-les, mettez-y un peu de poivre, mais pas de sel, coupez en petits dés un morceau de jambon cuit, le plus maigre possible, mettez-le dans les œufs et faites votre omelette comme celle au naturel.

**Omelette aux saucisses.** — Cassez six œufs dans une terrine, battez-les sans les assaisonner ; faites cuire doucement deux saucisses dans une poêle, avec gros de beurre comme une noix, trempez-les dans l'eau avant de les mettre dans la poêle, cela les empêchera de crever, ne les faites pas rissoler. Lorsqu'elles sont cuites, coupez-les par morceaux, ôtez-leur la peau et mettez-les avec les œufs; ajoutez un morceau de beurre à celui où ont cuit les saucisses, laissez-le

chauffer, puis versez-y l'omelette et finissez-la comme celle au naturel.

**Omelette aux rognons.** — Cassez six œufs dans une terrine, mettez-y un peu de sel et de poivre, battez-les bien; coupez vos rognons en petits dés, après leur avoir enlevé la peau, passez-les deux minutes sur le feu, dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, assaisonnez-les légèrement et, aussitôt qu'ils sont un peu raidis, mettez-les avec leur beurre dans les œufs. Faites fondre gros de beurre comme la moitié d'un œuf dans votre poêle; lorsqu'il est bien chaud, versez-y votre omelette et finissez-la comme celle au naturel.

Si vous avez un peu de bon jus, faites-en chauffer deux ou trois cuillerées, fendez légèrement le dessus de l'omelette et versez-y le jus.

Autre manière. — Lorsque vous aurez du rognon de veau provenant de la desserte de rognon de veau rôti, émincez-le, cassez votre omelette, mettez-y le rognon, assaisonnez-la, et faites-la comme la précédente.

**Omelette au sucre.** — Préparez une omelette comme il est dit à celle au naturel, salez-la beaucoup moins, battez-la davantage, n'y mettez pas de poivre, mais, au contraire, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et une goutte de fleur d'oranger; faites rougir au feu un petit morceau de fer. Lorsque votre omelette est faite, saupoudrez-la de sucre et, avec le morceau de fer, marquez dessus des losanges ou des raies droites, et servez votre omelette bien chaude.

**Omelette au rhum.** — Faites cette omelette comme il est dit pour l'omelette au sucre, mettez un peu de rhum dedans, au lieu de fleur d'oranger. Lorsqu'elle est faite, saupoudrez-la de sucre, versez dessus deux ou trois petits verres de rhum, servez-la flambante et arrosez-la avec le rhum, tant qu'il brûle.

Il ne faut faire ces sortes d'omelettes qu'au moment de les servir.

**Omelette aux confitures.** — Préparez une omelette comme il est dit pour celle au naturel, salez-la très-peu, n'y mettez pas de poivre, faites-la de même, mais, avant de la plier, mettez dans le milieu deux cuillerées à bouche de la confiture que vous voudrez, ou de la marmelade de pommes; pliez-la, dressez-la, saupoudrez-la de sucre et glacez-la avec un fer rouge, comme il est dit à la fin de l'article de l'*Omelette au sucre.*

**Omelette aux pommes.** — Ayez une belle grosse pomme de reinette, coupez-la par quartiers, pelez-les, ôtez-en les pepins et coupez-les eux-mêmes par petits morceaux minces ou en petits dés; cassez votre omelette, n'y mettez pas de poivre et très-peu de sel, mettez-y les pommes et une cuillerée à café de sucre en poudre, faites-la comme l'omelette au naturel ou glacez-la comme celle au sucre.

**Omelette soufflée.** — Ayez six œufs bien frais, cassez-les avec soin, les blancs d'un côté, les jaunes de l'autre; ayez soin de ne pas laisser tomber de jaunes dans les blancs. Mettez 200 grammes de sucre en poudre dans les jaunes et un soupçon de sel; tournez-les avec une cuiller de bois, ajoutez-y six macarons bien écrasés et quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, battez et tournez le tout pendant huit ou dix minutes, puis fouettez vos blancs dans une bassine avec un petit fouet d'osier ou en fil de fer. Lorsqu'ils sont pris bien fermes, mêlez-en le quart à peu près avec les jaunes, détachez bien les jaunes des parois de la terrine et versez le tout sur les blancs, que vous remuerez doucement et avec ménagement, afin qu'ils se conservent fermes.

Le mélange étant bien opéré, beurrez très-légèrement le fond d'un plat qui aille au feu, versez-y l'appareil de votre omelette, relevez les bords sur le milieu, afin de donner à votre omelette une forme pyramidale; si vous voulez la faire ovale, dressez-la également en hauteur, égalisez-en les bords et, avec le manche d'une fourchette, tracez un sillon de 2 centimètres au moins de profondeur dans toute la lon-

gueur. Mettez-la au four et laissez-la cuire pendant douze ou quinze minutes, selon la chaleur du four. Tournez-la de côté de temps à autre, si le four chauffe plus d'un côté que de l'autre, et, lorsqu'elle est presque cuite, saupoudrez-la de sucre, laissez-la glacer convenablement et servez-la sitôt sortie du four.

Si vous la faites cuire sous un four de campagne, vous la poserez sur une chevrette avec un peu de feu dessous, et vous renouvellerez au moins une fois ce feu, en vous dépêchant, pour que l'omelette ne soit pas longtemps découverte; il faut, pour cuire convenablement une omelette soufflée, qu'elle ait plus d'âtre que de chapelle, c'est-à-dire que ce soit plus chaud dessous que dessus.

Toutes les omelettes soufflées se font de même; cependant les macarons écrasés ne sont pas indispensables. Vous pourrez aussi les faire à la vanille, au citron ou au rhum, en mettant le rhum à la place de la fleur d'oranger, ou bien du zeste de citron ou de la vanille hachés très-fin.

Lorsque vous n'aurez ni balai ni bassine pour prendre les blancs, vous les battrez avec deux fourchettes dans un très-grand saladier, mais il est beaucoup plus difficile de bien les réussir.

**Œufs durs à l'oseille.** — Préparez votre oseille en gras ou en maigre comme il est dit à l'article *Purée d'oseille*, dans la deuxième série, et tenez-la chaudement; faites cuire vos œufs, il faut cinq ou six minutes d'ébullition. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et mettez-les à l'eau froide, pelez-les et mettez-les à mesure dans l'eau chaude où vous les avez fait cuire, ajoutez-y un peu de sel et laissez-les chauffer sans bouillir.

Au moment de servir, mettez votre oseille dans un plat, égouttez les œufs sur un linge et dressez-les proprement sur l'oseille. Vous pourrez, si vous voulez, les couper en deux pour les dresser, la partie coupée dessus; arrosez-les d'un peu de jus, s'ils sont au gras, et servez-les.

Autre manière. — Faites cuire vos œufs, pelez-les et tenez-les chaudement, comme il est dit dans l'article précédent.

Lavez et égouttez bien votre oseille, hachez-la ou ciselez-la très-fin, tordez-la dans un torchon pour en extraire l'eau, mettez-la dans une casserole avec un bon morceau de beurre, faites-la fondre doucement sur le feu, tournez-la souvent avec une cuiller, assaisonnez-la de sel et poivre, mettez-y une forte cuillerée de farine, plus ou moins, selon la quantité d'oseille, mais une cuillerée est suffisante pour trois personnes; laissez-la cuire un instant en la remuant toujours, puis mouillez l'oseille avec une liaison de quatre jaunes d'œufs délayés avec quatre cuillerées de lait, remuez toujours à mesure que vous versez la liaison et jusqu'à ce qu'elle bouille; ôtez-la du feu, égouttez vos œufs, coupez-les en quatre ou cinq morceaux, mettez-les dans l'oseille, faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont assez assaisonnés et servez-les. Si l'oseille était trop épaisse, mettez-y un peu de lait.

**Œufs durs à la chicorée.** — Préparez votre chicorée, en gras ou en maigre, comme il est dit à l'article *Purée de chicorée* (2e série), faites cuire vos œufs, pelez-les, faites-les chauffer et dressez-les comme il est dit pour les œufs à l'oseille.

**Œufs durs à la sauce tomate.** — Faites votre sauce tomate comme il est dit à cet article, dans la deuxième série, et tenez-la chaudement; faites cuire vos œufs comme il est dit à l'article *Œufs à l'oseille* et faites-les chauffer de même, égouttez-les ensuite, coupez-les par le milieu en long, dressez chaque moitié l'une contre l'autre dans un plat et versez la sauce tomate dessus.

**Œufs à la Béchamelle.** — Faites durcir et rafraîchir vos œufs comme il est dit à l'article *Œufs à l'oseille*. Lorsqu'ils sont froids, pelez-les, coupez-les en quatre ou cinq morceaux et mettez-les sur un plat.

Faites une sauce Béchamelle en proportion de la quantité

d'œufs que vous avez (voyez-en la manière dans la deuxième série). Mettez vos œufs dedans, laissez-les-y mijoter quatre ou cinq minutes, et dressez-les proprement sur un plat.

**Œufs à la tripe.** — Faites durcir et rafraîchir six œufs comme il est dit à l'article *Œufs à l'oseille;* lorsqu'ils sont froids, pelez-les et coupez-les en quatre ou cinq morceaux; mettez-les dans un plat, épluchez un gros oignon, coupez-le en deux, supprimez le bout de la tête et de la queue, émincez les deux moitiés, mettez-le dans une poêle bien propre avec gros de beurre comme un œuf, laissez-le cuire doucement, remuez-le souvent pour qu'il ne brûle pas. Lorsqu'il est cuit, ajoutez-y un petit morceau de beurre et mettez-y les œufs, assaisonnez-les de sel et poivre, sautez-les, jetez-y un peu de farine, sautez-les de nouveau et mouillez-les avec un verre de lait; remuez la poêle sur le feu, sautez les œufs, laissez-les mijoter quelques minutes et, au moment de servir, versez-y une liaison de deux jaunes d'œufs, mélangez-la bien, ajoutez-y un peu de persil haché, sautez-les, goûtez s'ils sont bien assaisonnés et servez-les.

Il ne faut pas que la sauce soit très-épaisse.

**Œufs à l'étuvée.** — Faites durcir six œufs, faites-les refroidir à l'eau froide, pelez-les et coupez-les par morceaux; faites fondre dans une poêle gros de beurre comme un œuf, mettez-y les œufs, assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, sautez-les et mouillez-les avec un grand verre de vin et plus, si la sauce est trop épaisse; mettez-y une petite feuille de laurier, sautez-les et laissez-les mijoter jusqu'à ce que la sauce soit un peu réduite : alors ajoutez-y un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, sautez-les, ôtez le laurier, goûtez s'ils sont bons et servez-les.

**Œufs sautés au beurre.** — Faites durcir six œufs faites-les refroidir à l'eau fraîche, pelez-les et coupez-les en rouelles. Faites fondre gros de beurre comme un œuf dans une poêle bien propre; aussitôt qu'il commence à roussir,

mettez-y les œufs; assaisonnez-les de sel et poivre. Laissez-les chauffer doucement, sautez-les légèrement et remuez-les de temps en temps pour qu'ils ne brûlent pas. Lorsqu'ils sont bien chauds, ajoutez-y un peu de beurre et une pincée de persil haché, sautez-les et servez-les.

**Œufs à la sauce blanche.** — Faites une sauce blanche (voyez deuxième série), employez pour cela gros de beurre comme un œuf, une forte cuillerée à bouche de farine et une cuillerée à pot d'eau, mettez-y une feuille de laurier et laissez-la bouillir quelques minutes avant de la lier. Lorsqu'elle est faite, tenez-la chaudement sans la laisser bouillir.

Faites durcir six œufs, faites-les refroidir à l'eau fraîche, pelez-les, coupez-les en quatre ou cinq morceaux, mettez-les dans une casserole, versez la sauce dessus, laissez-les-y mijoter cinq ou six minutes, ajoutez-y une pincée de persil haché, remuez-les doucement, goûtez s'ils sont bien assaisonnés et servez-les.

**Œufs farcis.** — Faites durcir six œufs, faites-les refroidir à l'eau fraîche et pelez-les sans déchirer le blanc. Coupez-les en deux dans leur longueur, retirez les jaunes sans casser les blancs, que vous mettrez avec soin sur un plat. Ayez un morceau de mie de pain équivalant à peu près au volume des jaunes d'œufs, faites-le tremper pendant une demi-heure dans du lait ou de l'eau; lorsqu'il est bien gonflé, égouttez-le, pressez-le dans les mains et pilez-le dans un mortier avec son même poids à peu près de beurre; lorsque ces deux objets sont pilés, de manière à ne plus distinguer l'un de l'autre, qu'ils ne forment plus qu'un tout homogène, sortez-les du mortier, pilez les jaunes d'œufs seuls avec gros de beurre comme une noix; lorsqu'ils sont en pâte, remettez-y le pain et le beurre, assaisonnez le tout de sel, poivre et muscade râpée, mettez-y une forte pincée de persil haché, une cuillerée à café d'échalottes hachées très-fin et deux jaunes d'œufs crus; pilez le tout et mélangez-le bien, puis sortez-le du mortier.

Beurrez un plat qui aille au feu, rangez-y, les unes contre les autres, toutes vos moitiés de blancs d'œuf, emplissez le vide des jaunes avec la farce que vous avez faite ; si vous en avez assez, mettez-en dans les intervalles des blancs, lissez toute la surface avec la lame d'un couteau mouillée, saupoudrez-la légèrement de chapelure, arrosez-la d'un peu de beurre fondu et mettez vos œufs au four, ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous. Lorsqu'ils sont gratinés, d'une belle couleur rougeâtre, essuyez les bords du plat et servez-les bien chauds.

A défaut de mortier pour piler votre pain et vos œufs, maniez-les sur une table comme si vous faisiez de la pâte, et tâchez d'opérer le mélange du tout le mieux possible.

**Œufs à l'aurore.** — Faites durcir six œufs, faites-les refroidir à l'eau fraîche, pelez-les et coupez-les en deux. Séparez les jaunes des blancs, émincez les blancs par petits morceaux le plus minces possible, et mettez-les dans une assiette, mettez aussi les jaunes dans une autre. Faites fondre à peine, dans une casserole, gros de beurre comme un œuf, mettez-y une cuillerée de farine, mélangez-la avec le beurre sans le mettre sur le feu, mouillez cette espèce de roux avec une cuillerée à pot d'eau froide, mettez-y du sel en proportion et une petite pincée de poivre, un oignon et un bouquet de persil : posez cette sauce sur le feu et tournez-la avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle soit épaissie et qu'elle bouille; alors, laissez-la mijoter huit ou dix minutes, puis ôtez l'oignon et le bouquet de persil et mettez-y les blancs de vos œufs, remuez-les dans cette sauce, laissez-leur faire un bouillon, et versez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, remuez-les encore, sautez-les et retirez-les du feu.

Beurrez le fond d'un plat qui aille au feu et mettez-y vos œufs. Pilez les jaunes dans un mortier avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade râpée; quand ils sont bien pilés, amalgamez-y deux jaunes d'œufs crus et sortez-les du mortier.

Unissez la surface des œufs et mettez-les sous un tamis de crin, mettez les jaunes sur le tamis et, avec une large cuiller de bois, faites-les passer au travers, en appuyant dessus et les foulant à droite et à gauche, pour qu'après avoir traversé le tamis, ils s'étalent sur toute la surface des œufs; cette farce de jaunes d'œufs et de beurre, étant ainsi passée, ressemble à du vermeil très-fin : cela fait, assurez-vous que les œufs en sont couverts partout, arrosez-les d'un peu de beurre fondu et mettez-les au four, ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous. Lorsqu'ils sont gratinés et d'une belle couleur, servez-les bien chauds.

Si vous n'avez pas de tamis de crin pour passer vos jaunes d'œufs, servez-vous d'une passoire en fer, que vous tiendrez d'une main au-dessus des œufs, tandis que de l'autre vous foulerez les jaunes avec un petit pilon à sel, ou quelque chose de même forme, pour les faire passer au travers.

**Œufs durs en salade.** — Faites cuire huit œufs, laissez-les refroidir à l'eau fraîche, pelez-les et coupez-les en rouelles; mettez-les dans un saladier, garnissez le dessus de quelques filets d'anchois et d'une forte pincée de cerfeuil et d'estragon hachés; assaisonnez-les de sel et poivre, mettez-y deux cuillerées d'eau, deux de vinaigre, une de moutarde et quatre d'huile.

Pour faire vos filets d'anchois, vous en laverez deux comme il faut, vous les partagerez par le milieu, leur ôterez l'arête, les essuierez bien et couperez chaque moitié en trois morceaux, dans la longueur.

**Crêpes.** — Mettez dans une terrine deux cents grammes de farine, une pincée de sel, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, deux petits verres d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs et un entier. Mélangez le tout avec une cuiller de bois, formez-en une pâte mollette que vous mouillerez avec un bon verre d'eau ou de lait, en le versant peu à peu et à mesure qu'il s'étend dans la pâte. Laissez reposer cet appareil, qui doit alors n'être guère plus épais que du bon lait.

Quand vous voudrez faire vos crêpes, mettez dans une poêle gros de beurre comme la moitié d'une petite noix, faites-le bien chauffer, étendez-le sur toute la surface de la poêle, mettez-y une cuillerée à potage de votre appareil, posez la poêle sur le feu, faites-en suivre les contours de la surface à la pâte, et laissez-la rissoler; agitez souvent la poêle pour que votre crêpe ne brûle pas, sautez-la, faites-la rissoler de l'autre côté, glissez-la dans un plat, tenez-la chaudement et continuez ainsi jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pâte.

**Pannequets.** — Les pannequets sont des crêpes sur lesquelles on étend un peu de gelée de groseille ou de confiture d'abricots, et que l'on roule ensuite comme un manchon pour que la confiture s'y trouve enveloppée.

Faites votre pâte comme celle des crêpes, mettez-y deux jaunes d'œufs de plus et mouillez-la avec du lait en prenant les précautions indiquées pour celle des crêpes, faites-la un peu plus claire et votre pannequet beaucoup plus mince, pas plus épais, s'il est possible, qu'une feuille de gros papier, ne le laissez pas longtemps dans la poêle, remuez-le tout le temps qu'il y est; aussitôt qu'il est un peu ferme des deux côtés, glissez-le sur un couvercle de casserole et tenez-le chaudement; faites les autres de suite, mettez-les les uns sur les autres, et, lorsqu'ils sont tous faits, étendez un peu de confitures sur celui qui se trouve le premier, pliez-le, mettez-le sur un autre couvercle et tenez-le toujours chaudement. A mesure que vous faites les autres, placez-les à côté des premiers faits, et, lorsqu'ils sont finis, coupez légèrement les deux bouts, dressez-les en couronne sur un plat, saupoudrez-les de sucre et servez-les bien chauds.

Pour que vos pannequets n'attachent pas à la poêle et que vous puissiez les tourner et les faire plus facilement, faites clarifier votre beurre d'avance, vous en mettrez une petite cuillerée à café pour chaque pannequet.

**Œufs à la neige.** — Faites bouillir environ un litre de bon lait dans une casserole plate et un peu large. Aussitôt

qu'il a bouilli, mettez-y le zeste d'un citron entier, duquel vous aurez entièrement enlevé le blanc, couvrez la casserole, éloignez-la un peu du feu et, pendant que le citron infuse, cassez six œufs, mettez les blancs dans une terrine et les jaunes dans une autre, ayez bien soin de ne pas crever les jaunes et surtout de ne pas en mettre avec les blancs, fouettez ces blancs comme pour des meringues (voir cet article dans la quatorzième série). Lorsqu'ils sont à leur point, mettez-y six petites cuillerées à bouche de sucre en poudre, mélangez-le doucement et avec précaution pour ne pas affaisser les blancs, qui doivent toujours rester très-fermes, ôtez le zeste de citron qui est dans le lait et remettez celui-ci à bouillir; alors tournez vos blancs avec une cuiller, donnez à une petite partie la forme d'un œuf et mettez-en trois ou quatre parcelles dans le lait bouillant; aussitôt que le lait monte, éloignez un peu la casserole du feu, tournez vos blancs, rapprochez la casserole et, lorsque le lait monte de nouveau, égouttez vos blancs avec une écumoire et posez-les sur une serviette; recommencez jusqu'à ce que vous ayez employé tous les blancs, et laissez-les refroidir sur la serviette.

Pendant qu'ils refroidissent, mettez dans vos jaunes cinq cuillerées à bouche de sucre en poudre; remuez-les bien avec une cuiller de bois, versez dessus peu à peu et en les remuant toujours, votre lait bouillant, ensuite transvasez cet appareil dans une casserole ordinaire, posez-la sur le feu et tournez votre crème, sans la quitter de l'œil, jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir, mais surtout ne la laissez pas bouillir; enlevez-la promptement, agitez-la vivement et en tous sens avec la cuiller et passez-la au travers un tamis en la tournant et la foulant avec la cuiller, et laissez-la refroidir dans le vase où vous l'avez passée; ayez soin de la remuer de temps en temps pour qu'il ne se forme pas de peau dessus, mettez vos blancs d'œufs les uns sur les autres dans un compotier, et, lorsque la crème est froide, versez-la dessus.

Vous pourrez changer l'arome de votre crème en faisant

infuser dans le lait un morceau de vanille ou l'écorce d'une orange à la place du zeste de citron

**Œufs au lait.** — Faites chauffer environ un litre de bon lait ; aussitôt qu'il a bouilli, ôtez-le du feu, mettez-y deux cents grammes de sucre en poudre et un petit verre d'eau de fleur d'oranger, couvrez la casserole et laissez fondre le sucre. Cassez dix œufs entiers bien frais, battez-les comme pour une omelette, mettez-y un soupçon de sel et versez dessus peu à peu et en les battant toujours, le lait que vous avez fait bouillir, transvasez cette crème plusieurs fois d'un vase dans un autre, pour bien la fouetter, et passez-la à travers un tamis de soie dans un saladier ou tout autre vase plus évasé que profond, dans un plat creux, par exemple; faites bouillir de l'eau dans un vase assez grand pour que vous puissiez facilement y mettre et en retirer celui où sont vos œufs, sans répandre le contenu, et assez haut pour en dépasser la hauteur au moins de deux ou trois centimètres, mettez une petite serviette pliée en quatre dans le fond de ce vase, placez-y celui où sont les œufs, et veillez à ce que l'eau n'atteigne pas sa hauteur et posez-le avec précaution sur un feu où l'eau se maintienne toujours en état d'ébullition, sans cependant bouillir jamais ; couvrez le vase d'un large couvercle sur lequel vous mettrez de la cendre rouge que vous renouvellerez de temps en temps, et laissez cuire vos œufs pendant une heure ou une heure et demie avec toujours la même température. Lorsqu'ils sont cuits, ôtez-les du feu, enlevez le couvercle et laissez-les refroidir sans les sortir de l'eau; retirez-les alors, essuyez le vase où ils sont et servez.

Au lieu de faire cuire vos œufs au lait au bain-marie, comme ceux-ci, ce qui demande beaucoup de soins et de temps, vous pourrez les faire prendre au four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous, mais alors vous beurrerez le vase dans lequel vous les mettrez. Il faut aussi moins de temps pour les cuire et que le four ne soit pas trop chaud.

# TREIZIÈME SÉRIE.

## TRAITÉ DES ENTREMETS.

---

**Pots de crème** AU CITRON, A LA VANILLE, AU CARAMEL OU A L'ORANGE. — La préparation de ces quatre crèmes est exactement la même, l'arome seul en change le goût et la dénomination. Le citron, la vanille et l'orange doivent se faire bouillir et infuser dans le lait après qu'il a d'abord bouilli, chaque fois que ces odeurs ne sont ni en liquide ni en poudre; dans le cas contraire, on mêle l'arome au jaune d'œuf avant de verser le lait dessus.

Pour douze pots de crème, mesurez huit pots de lait dans une casserole, faites-le bouillir et mettez-y l'arome, s'il est en corps solide; ôtez ensuite la casserole du feu et couvrez-la, cassez sept jaunes d'œufs et un entier dans une terrine, mettez-y un soupçon de sel et environ cent vingt-cinq grammes de sucre en poudre et votre arome s'il est liquide, tel que du caramel ou de la fleur d'orange; il faut deux cuillerées de fleur d'oranger ou quatre de caramel; délayez bien vos œufs avec une cuiller de bois et versez-y, peu à peu et en les remuant toujours, votre lait bouilli. Transvasez ensuite plusieurs fois cet appareil d'un vase dans un autre, pour bien opérer le mélange, et passez-le à travers un tamis de soie ou une passoire très-fine, emplissez-en vos pots, sans aller trop près des bords.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole assez grande pour contenir tous vos pots et pas trop profonde, mettez-y vos pots avec précaution, ayez soin que l'eau n'approche qu'aux trois quarts des bords, placez la casserole sur des

cendres chaudes ou sur un feu très-tempéré, couvrez-la, mettez de la braise sur le couvercle et laissez cuire doucement et sans bouillir votre crème pendant trente à trente-cinq minutes; regardez de temps à autre si elle commence à prendre et si l'eau ne bout pas. Lorsqu'elle est prise, quoique encore mollette, ôtez la casserole du feu, découvrez-la et laissez refroidir un peu les pots avant de les retirer de l'eau. Lorsqu'ils ne sont plus que tièdes, égouttez-les, essuyez-les avec beaucoup de précaution et laissez-les refroidir entièrement avant de les couvrir.

On met ordinairement trois jaunes d'œufs pour quatre pots de lait, lorsque les pots sont grands, et un peu moins, quand ils sont moyens.

**Pots de crème au café.** — Pour douze pots de crème, mesurez dans une casserole huit ou neuf pots de lait bien pleins, faites-le bouillir, jetez-y vingt-cinq grammes de café en poudre, faites-lui jeter un bouillon ou deux, couvrez la casserole et ôtez-la du feu, cassez sept jaunes d'œufs et un entier dans une terrine, mettez-y cent vingt-cinq grammes de sucre en poudre, remuez-les avec une cuiller de bois et versez votre infusion dessus, peu à peu et en remuant toujours avec la cuiller; transvasez ensuite plusieurs fois votre crème d'un vase dans un autre pour bien opérer le mélange, et passez-la deux fois de suite à travers un tamis de soie ou d'une passoire très-fine, emplissez-en vos pots, et faites-les cuire comme il est dit dans l'article précédent et avec les mêmes précautions.

**Pots de crème au chocolat.** — Mesurez huit pots de lait dans une casserole (pour douze pots de crème), faites-le bouillir et ôtez-le du feu, écrasez ou râpez deux tablettes de chocolat, faites-le dissoudre dans un verre d'eau et tournez-le sur le feu jusqu'à ce que l'eau soit réduite : alors versez-y votre lait, transvasez-le d'une casserole dans l'autre, laissez-le dans la plus grande et tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille, laissez-le cuire doucement pendant cinq ou

six minutes et ôtez-le du feu; cassez sept jaunes d'œufs et un entier dans une terrine, mettez-y cent grammes de sucre en poudre, remuez-les bien avec une cuiller de bois, puis versez-y votre chocolat, peu à peu et en remuant toujours avec la cuiller; transvasez ensuite plusieurs fois votre crème d'un vase dans l'autre, pour bien opérer le mélange; et passez-la à travers une passoire fine en la tournant et la foulant avec une cuiller, remuez-la bien lorsqu'elle est passée et emplissez-en vos pots, faites-les prendre comme il est dit à la fin du premier article de cette série et avec les mêmes précautions, et servez-les seulement lorsqu'ils sont bien froids.

**Crème tournée à la vanille.** — Faites bouillir environ un litre de lait; aussitôt qu'il a bouilli, mettez-y infuser la vanille, couvrez-le et laissez faire l'infusion. Mettez dans une casserole une forte cuillerée à bouche de farine et trois cents grammes de sucre en poudre, cassez-y huit jaunes d'œufs et mélangez bien le tout. Travaillez-les un instant avec une cuiller de bois, puis versez-y peu à peu votre lait en continuant toujours de remuer avec la cuiller. Transvasez votre appareil d'une casserole dans l'autre et tournez-le sur le feu avec la cuiller de bois, sans le quitter, jusqu'à ce qu'il commence à épaissir; alors ôtez-le du feu, mettez-y un grain de sel fin, travaillez-le un instant en dehors du feu, puis remettez-le dessus et continuez de le tourner et le remuer vivement jusqu'à ce que vous le voyiez près de bouillir; ôtez bien vite votre crème du feu, transvasez-la plusieurs fois de la casserole dans un autre vase, et *vice versa;* passez-la de suite à travers une passoire en la tournant et la foulant avec une cuiller, mettez-la dans une terrine, remuez-la de temps à autre jusqu'à ce qu'elle soit froide, et mettez-la ensuite dans un compotier, ou dans un saladier, ou dans de petits pots. Au moment de la servir, semez dessus une petite poignée de sucre en poudre et glacez-la avec une pelle rougie au feu d'avance.

Ayez soin de bien laver votre vanille et de la faire sécher

avant de la fermer, pour vous en servir une autre fois; on peut se servir huit ou dix fois du même morceau, seulement plus on s'en est servi, plus il faut le laisser longtemps bouillir dans le lait.

On peut faire cette crème au citron ou à la fleur d'oranger, en remplaçant la vanille par le zeste d'un citron ou l'écorce d'une orange, ou bien quelques gouttes de fleur d'oranger.

**Crème tournée au café.** — Faites bouillir environ un litre de lait, jetez-y vingt-cinq grammes de café en poudre, faites-lui faire un ou deux bouillons, remuez-le un peu avec une cuiller, couvrez la casserole et laissez-le infuser. Cassez dans une casserole huit jaunes d'œufs, mettez-y trois cents grammes de sucre en poudre et une cuillerée de farine, mélangez-y bien le tout avec une cuiller de bois, et lorsque votre infusion de café n'est plus que tiède, passez-la au tamis, versez-la peu à peu sur vos jaunes d'œufs en les remuant toujours à mesure. Transvasez plusieurs fois cet appareil d'un vase dans l'autre, laissez-le dans la casserole et faites-la cuire, et finissez-la comme la précédente, seulement vous ne la glacerez pas.

**Crème tournée au chocolat.** — Faites fondre sur le feu deux tablettes de chocolat râpé dans un peu plus d'un demi-verre d'eau, remuez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit entièrement dissous et l'eau réduite : alors versez-y à peu près un litre de lait bouillant, tournez-le encore quelques instants et laissez-le cuire doucement pendant huit ou dix minutes, puis ôtez-le du feu et laissez-le un peu refroidir.

Cassez six jaunes d'œufs dans une terrine, mettez-y deux cents grammes de sucre en poudre et une petite cuillerée à bouche de farine, ajoutez-y un grain de sel fin, mélangez le tout avec une cuiller de bois et travaillez-le un instant. Lorsque votre chocolat n'est plus que tiède, versez-le peu à peu sur les jaunes d'œufs, en les remuant toujours à mesure, puis transvasez plusieurs fois votre crème d'un vase dans l'autre pour bien opérer le mélange. Laissez-la enfin dans la casse-

role, faites-la cuire, sans bouillir, comme il est dit à l'article *Crème tournée à la vanille*, et finissez-la de même. Il ne faut pas la glacer.

**Crème pâtissière au citron.** — Cassez six jaunes d'œufs dans une casserole, mettez-y trois cuillerées à bouche de farine et un grain de sel fin, mélangez bien le tout avec une cuiller de bois, ayez soin qu'il ne s'y forme pas de grumeaux; délayez cet appareil avec à peu près trois verres de lait, versez-le peu à peu et en remuant toujours l'appareil, transvasez-le ensuite une fois ou deux d'un vase dans l'autre, laissez-le dans la casserole, posez-la sur le feu et tournez continuellement votre crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Alors, retirez-la du feu et remuez-la fortement et en tous sens, pour la rendre consistante et bien lisse; puis, remettez-la sur le feu et remuez-la, malgré qu'elle bouille, pendant huit ou dix minutes, pour donner à la farine le temps de cuire. Cette crème doit avoir la consistance d'une bouillie.

Faites fondre environ cent grammes de beurre, écumez-le et mettez-le dans votre crème avec environ cent vingt-cinq grammes de sucre en poudre et cinq ou six macarons bien écrasés; mélangez bien le tout et mettez votre crème dans une terrine.

Vous emploierez cette crème pour les articles de pâtisserie où il est dit de mettre de la crème pâtissière. Vous pourrez la faire à la vanille en mettant dedans un peu de vanille hachée bien fin avec moitié sucre en poudre, sans cela vous ne pourriez pas la hacher. Si vous la voulez à la fleur d'oranger, mettez-en deux cuillerées quand elle est cuite et supprimez le citron que vous avez mis dans l'appareil.

**Crème pâtissière à la moelle.** — Procurez-vous cent grammes de moelle de bœuf bien fraîche et bien caillée; hachez-la très-menu, séparez-en à peu près le tiers, mettez la plus grosse partie dans une petite casserole, faites-la fondre tout doucement, puis tordez-la dans un torchon, remettez-la dans la casserole et tenez-la chaudement.

Faites une crème pâtissière de tous points pareille à la précédente, et, lorsqu'elle est cuite, au lieu de beurre fondu, mettez-y votre moelle fondue, et ajoutez-y aussi celle qui ne l'est pas, en la mêlant avec les macarons écrasés; cette crème vous servira pour faire des tourtes à la moelle.

**Frangipane.** — La frangipane n'est pas autre chose qu'une crème pâtissière à laquelle on ajoute des amandes hachées (voyez donc l'article *Crème pâtissière au citron*). Faites-en une pareille et ajoutez-y cent grammes d'amandes mondées et hachées très-fin.

**Riz au lait.** — Faites blanchir deux cent cinquante grammes de riz Caroline (voyez-en la manière dans la première série), rafraîchissez-le et égouttez-le; mettez-le dans une casserole avec deux fois son volume de lait, gros de beurre comme la moitié d'un œuf et cent grammes de sucre, et un grain sel. Faites-le d'abord bouillir sur un feu modéré, ensuite couvrez-le, mettez un peu de cendres rouges sur le couvercle et laissez-le cuire doucement sur un très-petit feu; lorsque le lait est absorbé, il doit être assez cuit: cependant, s'il ne l'était pas, mettez-y un peu plus de lait bouillant; il faut que votre riz ait la consistance d'une crème, qu'il ne soit ni trop clair, ni trop épais. Au moment de servir, mettez-y une forte cuillerée à bouche de fleur d'oranger et liez-le avec quatre ou cinq jaunes d'œufs bien frais, versez-le dans un compotier ou dans un plat creux, et servez-le.

Vous pourrez, si vous voulez, le saupoudrer de sucre et le glacer avec un fer rougi au feu, et faire dessus tels dessins qu'il vous plaira. Si vous voulez votre riz à la vanille ou au citron, vous y mettrez un bâton de vanille ou le zeste d'un citron en le mettant au feu, et vous le retirerez lorsque le riz est cuit, et vous n'y mettrez pas de fleur d'oranger.

On peut encore, pour donner plus de confortable à cet entremets, y ajouter cinquante grammes d'écorce d'orange confite et coupée en petits dés, cinq ou six macarons écrasés, vingt-quatre cerises confites, coupées en deux, et autant de

grains de raisin muscat confits et épepinés; on met tous ces ingrédients dans le riz lorsqu'il est lié et au moment de servir.

**Gâteau de riz.** — Faites blanchir trois cent cinquante grammes de riz Caroline (voyez-en la manière dans la première série), égouttez-le, mettez-le dans une casserole avec le double de son volume de lait et gros de beurre comme un œuf, ajoutez-y une petite pincée de sel fin, posez-le sur un feu modéré et, aussitôt qu'il bout, ôtez-le, couvrez la casserole et laissez-le cuire doucement sur un feu excessivement doux.

Aussitôt que le lait est absorbé, retirez votre riz du feu, mettez-y gros de beurre comme un œuf, une dizaine de macarons écrasés, le zeste d'un citron haché très-fin et cent cinquante grammes de sucre en poudre; ajoutez-y quatre œufs entiers et trois jaunes, et mêlez bien le tout.

Beurrez grassement un moule à charlotte avec un morceau de beurre que vous aurez épongé dans un linge pour en extraire l'eau. Saupoudrez-le parfaitement de chapelure, renversez le moule pour que celle qui n'est pas adhérente au beurre n'y reste pas. Mettez-y votre riz et faites-le cuire au four, ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous; lorsqu'il est cuit, ce que vous connaîtrez si en appuyant le doigt dessus il résiste au toucher, dressez-le et servez-le.

Pour le sortir du moule, voici comment il faut vous y prendre : Tenez le plat dans lequel vous voulez le mettre avec la main gauche et le moule avec la droite; renversez le plat sur l'ouverture du moule, maintenez-le fortement avec la main gauche et renversez le moule sur le plat avec la main droite; tapez légèrement autour et sur le fond du moule avec le dos d'un couteau, et enlevez-le doucement et bien perpendiculairement.

Autre manière. — Faites votre gâteau de riz de tous points pareil au précédent; la différence n'existe que dans la manière de le faire cuire. Voici comment :

Mettez dans le moule où vous voulez faire cuire votre gâ-

teau trois cuillerées à bouche de sucre en poudre (il faut que ce moule soit uni et en cuivre) ; posez-le sur un feu modéré ou, mieux, sur de la cendre rouge, laissez fondre le sucre doucement, remuez-le, de temps en temps, avec une cuiller de bois ; lorsqu'il est entièrement fondu et qu'il commence à prendre une couleur dorée, étalez-le avec la cuiller tout autour des parois et du fond du moule, afin qu'il en soit bien glacé, et retournez-le pour que le trop-plein du sucre puisse s'égoutter sur la table ; un instant après, retournez votre moule et mettez-y votre riz, faites bouillir un peu d'eau dans une casserole où vous puissiez facilement faire entrer et sortir votre moule ; mettez votre gâteau dedans, ayez soin que l'eau ne monte pas à plus des deux tiers des bords du moule, couvrez la casserole, mettez du feu dessus et laissez cuire doucement, mais toujours à la même température, pendant une heure et demie au moins ; lorsque votre gâteau est cuit, ce que vous connaîtrez si en appuyant le doigt dessus il résiste à la pression, ôtez-le du feu, laissez-le un instant sans y toucher, puis sortez le moule de l'eau et renversez votre gâteau sur un plat, comme il est dit pour les précédents.

Si de ce gâteau vous voulez faire un pudding de riz, vous n'avez qu'à y mettre, lorsque votre riz est entièrement assaisonné, cinquante grammes de macarons écrasés, cinquante grammes de cédrat et d'écorce d'orange confite par moitié d'un et d'autre, une trentaine de cerises confites coupées en deux et autant de grains de raisin muscat confits et épepinés, et mélangez bien le tout avant de le mettre dans le moule.

Lorsque vous servirez votre pudding, vous enverrez dans un bol la sauce suivante : Mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de fécule de pommes de terre, délayez-la avec un demi-verre de lait et une forte cuillerée à bouche de sucre en poudre ; tournez cette sauce sur le feu avec beaucoup d'attention, comme si vous faisiez de l'empois ; lorsqu'elle épaissit, tournez-la plus vivement, et cela pendant trois ou quatre minutes, puis mettez-y gros de beurre comme une noix, un grain

de sel fin, deux verres de rhum ou de curaçao; mélangez bien le tout et versez votre sauce dans le bol (il faut qu'elle soit claire).

**Crème moulée, au bain-marie, au citron.** — Faites bouillir cinq verres de lait dans une casserole, jetez-y le zeste d'un citron, couvrez la casserole et laissez faire l'infusion; pendant ce temps, cassez dix jaunes d'œufs et deux entiers dans une terrine, mettez-y trois cents grammes de sucre en poudre et un grain de sel fin, mélangez-les bien et travaillez-les avec une cuiller de bois. Lorsque votre infusion de citron n'est plus que tiède, versez-la peu à peu sur vos jaunes en continuant toujours de les remuer, puis versez et transvasez plusieurs fois votre crème d'un vase dans un autre pour bien opérer le mélange, passez-la dans un tamis de soie ou une passoire très-fine et mettez-la dans votre moule, que vous aurez bien beurré d'avance avec du beurre épongé dans un torchon, et faites-la cuire de la manière suivante :

MANIÈRE DE FAIRE CUIRE UNE CRÈME MOULÉE AU BAIN-MARIE. — Ayez une casserole assez grande pour pouvoir facilement entrer et sortir le moule de votre crème et assez haute pour le dépasser au moins de deux ou trois centimètres ; mettez-y un petit linge plié en deux, posez dessus votre moule bien droit et versez doucement dans la casserole de l'eau chaude jusqu'à un centimètre des bords du moule; placez avec soin cette casserole sur des cendres rouges, couvrez-la d'un large couvercle sur lequel vous mettrez aussi des cendres rouges et quelques charbons ardents ; entourez de cendres rouges le bas de la casserole jusqu'à une hauteur de trois ou quatre centimètres, et laissez cuire votre crème, sans que l'eau bouille, pendant une heure et demie au moins; l'essentiel, pour obtenir un bon résultat dans la cuisson de ces sortes de crèmes, c'est que l'eau soit constamment bouillante sans jamais bouillir : pour l'entretenir à ce degré, il faut, de temps à autre, renouveler la braise du tour de la casserole et celle du couvercle.

Lorsque votre crème est à son point, ce qu'il est facile de voir si, en appuyant légèrement le doigt dessus, on la sent ferme et compacte, ôtez la casserole du feu et laissez refroidir un peu la crème jusqu'à ce que vous puissiez enlever le moule sans vous brûler : alors sortez-le de l'eau et laissez encore refroidir la crème jusqu'à ce qu'elle ne soit plus que tiède, puis démoulez-la. Pour y parvenir facilement, détachez d'abord la crème des bords du moule, en appuyant légèrement le doigt dessus; puis, de la main gauche, approchez le plat du moule et retournez-le sur le plat avec la main droite, sans le lâcher; ensuite, tapotez légèrement le tour et le fond du moule avec le manche d'un couteau, pour le cas où la crème s'y trouverait attachée, et enlevez-le doucement et bien droit, et servez votre crème après avoir essuyé les bords du plat et ôté l'eau qu'elle a pu rendre.

Vous pourrez, si vous voulez, servir avec une sauce pareille à celle du pudding de riz. (Voyez, pour la faire, la description qui se trouve à la fin du deuxième article *Gâteau de riz.*)

Vous pourrez faire cette crème à la vanille en remplaçant le zeste du citron par un bâton de vanille.

**Crème moulée au bain-marie, au café.** — Faites bouillir cinq verres de lait dans une casserole, jetez-y cinquante grammes de café moulu, faites-lui faire deux ou trois bouillons, remuez-le avec le manche d'une cuiller de bois, couvrez la casserole et ôtez-la du feu; cassez dans une terrine dix jaunes d'œufs et deux entiers, battez-les comme pour une omelette et mettez-y trois cents grammes de sucre en poudre et un grain de sel fin; mélangez-le bien avec une cuiller de bois, passez votre infusion de café à travers une passoire fine et versez-la doucement sur vos œufs en les remuant à mesure; transvasez plusieurs fois votre appareil d'un vase dans un autre pour bien opérer le mélange, passez-le deux fois de suite dans une passoire fine et versez-le dans votre moule, que vous aurez beurré d'avance avec du beurre

épongé dans un linge, puis mettez votre crème à prendre comme il est dit dans l'article qui précède; employez les mêmes précautions et servez-la de même sans sauce.

**Crème fouettée à la vanille.** — Mettez dans une terrine de grès très-propre à peu près un litre de crème double, posez la terrine sur de la glace pilée, ajoutez à votre crème une cuillerée de gomme adragante en poudre, fouettez-la avec un petit balai de buis, et à mesure que la mousse se forme au-dessus de la crème, enlevez-la avec une écumoire et mettez-la sur un large tamis de crin ou de soie que vous aurez placé au-dessus d'un plat creux (si, au bout de dix minutes que vous aurez fouetté votre crème, elle ne mousse pas bien, vous pouvez y renoncer parce qu'elle n'est pas propre à cet emploi); essayez cependant, si vous ne pouvez vous en passer, de la faire prendre en y mêlant quatre ou cinq blancs d'œufs; enfin, lorsque vous aurez égoutté sur le tamis tout ce qui a pu être fouetté, si vous n'en avez pas assez, prenez celle qui est dans le plat, sous le tamis, et refouettez-la pour l'égoutter de nouveau; laissez-la ensuite dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement égouttée. Mettez-y alors plein une cuillerée à café de vanille en poudre et deux cents grammes de sucre très-fin, mélangez le tout avec une cuiller, sans trop affaisser la crème, et servez-vous-en.

On peut servir ce genre de crème dans une croûte de tourte d'entremets ou de vol-au-vent, glacée et sans couvercle, ou simplement dans un compotier ou une coupe en cristal, ou encore dans des petits verres : dans ce cas-là, on les dresse en pyramide, comme les sorbets, et on leur donne le nom de mousses.

**Crème fouettée au chocolat.** — Faites fondre trois tablettes de chocolat dans un demi-verre d'eau, remuez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit entièrement dissous mais non réduit, parce qu'il faut qu'il soit un peu liquide; sinon, vous y remettriez une goutte d'eau. Laissez-le refroidir, puis mêlez-le à un litre de crème double, ajoutez-y une

cuillerée à café de gomme adragante en poudre, et fouettez-la comme il est dit dans l'article précédent pour la *Crème fouettée à la vanille;* lorsqu'elle est égouttée, mettez-y seulement cent grammes de sucre et pas de vanille, à moins que vous y teniez, cela n'y fera pas de mal. (Voyez la fin de l'article pour choisir la manière de la servir.)

**Mousses.** — Les mousses n'étant autre chose que de la crème fouettée, voyez la manière de les dresser à la fin de l'article *Crème fouettée à la vanille.* Vous pourrez aussi en faire au chocolat; pour cela, voyez l'article qui précède celui-ci.

**Crème française à la vanille.** — Mesurez votre lait dans le moule dont vous vous servirez pour faire votre crème, et versez-le dans une casserole; faites-le bouillir, mettez-y une gousse de vanille, laissez-lui faire deux ou trois bouillons, couvrez la casserole, ôtez-la du feu et laissez faire l'infusion. Lavez le moule où vous avez mesuré le lait, essuyez-le bien, en dedans surtout, et laissez-le sécher. Cassez dans une terrine huit jaunes d'œufs, mettez-y deux cent cinquante grammes de sucre en poudre, mélangez-le bien avec une cuiller de bois, travaillez bien cet appareil, en le tournant en tous sens et le battant pendant cinq ou six minutes, et versez-y peu à peu votre lait en le tournant à mesure; transvasez-le ensuite plusieurs fois d'un vase dans un autre pour bien opérer le mélange, remettez-le dans la casserole et tournez-le sur le feu, sans le quitter de l'œil, jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir, mais ôtez-le du feu plutôt avant qu'après avoir jeté un bouillon. Alors, retirez-en la vanille, remuez bien votre crème, transvasez-la encore plusieurs fois d'un vase dans un autre, et laissez-la dans la casserole.

Huilez l'intérieur de votre moule avec une goutte d'huile d'amandes douces que vous vous serez procurée d'avance chez un pharmacien, et renversez-le immédiatement sur une assiette pour que ce qu'il y a d'huile de trop puisse s'égoutter, et laissez-le ainsi.

Mettez dans une petite casserole cinquante grammes envi-

ron de gélatine avec un demi-verre d'eau tiède et deux cuillerées à bouche de sucre en poudre, posez-la sur le feu et remuez-la avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute et légèrement réduite; puis ôtez-la du feu, laissez-la un peu refroidir et, lorsqu'elle n'est plus que tiède, versez-y votre crème peu à peu en la tournant à mesure. Mélangez-la bien, mettez-la un instant sur le feu pour la faire seulement chauffer et non bouillir, remuez-la bien et passez-la de suite à travers un tamis ou une passoire fine en la tournant et la foulant avec une cuiller. Lorsqu'elle est passée, tournez-la un peu et laissez-la refroidir en la tournant de temps à autre.

Pendant qu'elle refroidit, enterrez votre moule dans de la glace pilée que vous aurez mise dans une terrine, mettez-en quelques petits morceaux dans le trou du cylindre et, lorsque votre crème n'est plus que tiède, versez-la dans le moule; un instant après, mettez un couvercle sur le moule, un peu de glace sur le couvercle et laissez prendre votre crème; il faut au moins trois heures pour qu'elle soit prise convenablement.

Au moment de servir, essuyez bien le moule, placez le plat dessus et renversez-le, puis enlevez-le avec précaution et servez. On peut faire cette crème à l'orange ou au citron, en remplaçant la vanille dans l'infusion par une écorce d'orange ou le zeste d'un citron.

Il faut toujours choisir un moule à cylindre pour faire ces sortes de crèmes, parce qu'un moule uni et plein empêche la crème de prendre convenablement dans le milieu.

**Crème française au café.** — Mesurez votre lait dans le moule où vous voulez mettre votre crème, et versez-le dans une casserole; faites-le bouillir, jetez-y quarante grammes de café en poudre, faites-lui faire deux ou trois bouillons, remuez-le avec une cuiller, couvrez la casserole, ôtez-le du feu et laissez-le infuser. Cassez six jaunes d'œufs dans une terrine, mélangez-y avec une cuiller six cuillerées de sucre en poudre et un grain de sel fin, passez votre infusion de café

deux fois de suite dans un tamis, versez-la peu à peu sur les jaunes d'œufs que vous remuerez à mesure, puis transvasez plusieurs fois cet appareil d'un vase dans un autre pour bien opérer le mélange; remettez-le dans la casserole, tournez-le jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir : alors ôtez-le du feu, agitez-le bien en tous sens avec la cuiller et passez-le de suite dans une passoire fine, en le tournant et foulant avec une cuiller, et laissez-le refroidir un peu en le remuant de temps à autre. Faites dissoudre dans une petite casserole cinquante grammes de gélatine comme il est dit dans le troisième alinéa de l'article qui précède; lorsqu'elle n'est plus que tiède, mêlez-y votre crème et finissez-la comme il est dit dans l'article précédent pour la *Crème à la vanille.*

**Crème française au chocolat.** — Faites fondre dans une casserole trois tablettes de chocolat avec un demi-verre d'eau, remuez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit parfaitement dissous et l'eau réduite, versez dessus autant de lait que peut en contenir le moule dans lequel vous voulez faire votre crème, faites-le bouillir en le tournant un peu, et laissez mijoter deux ou trois minutes, puis ôtez-le du feu. Cassez six jaunes d'œufs dans une terrine, incorporez-y cinq cuillerées à bouche de sucre en poudre, remuez-bien ce mélange et versez-y peu à peu votre chocolat en continuant de remuer les jaunes; transvasez-le plusieurs fois d'un vase dans un autre, remettez-le dans la casserole et tournez votre crème sur le feu jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir et qu'elle soit près de bouillir: alors ôtez-la du feu, remuez-la bien en tous sens et passez-la de suite dans une passoire fine en la tournant et la foulant avec une cuiller de bois. Lorsqu'elle est passée, laissez-la refroidir en la remuant de temps à autre. Lorsqu'elle n'est plus que tiède, mélangez-y cinquante grammes de gélatine, en procédant comme il est dit pour la *Crème française à la vanille,* finissez votre crème et faites-la prendre à la glace de la même manière.

**Fromages bavarois.** — Lorsque l'appareil de vos

fromages bavarois se trouvera trop ferme au moment d'y incorporer la crème fouettée, il faudra placer le vase dans lequel il est au-dessus d'un peu d'eau bouillante, le remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis le laisser refroidir de nouveau, en opérant comme il est dit dans la description de l'article jusqu'à ce qu'il soit revenu au degré convenable pour y mettre la crème.

**Fromage bavarois à la vanille.** — Faites bouillir trois verres de lait, mettez-y un bâton de vanille, éloignez-le un peu du feu et laissez-le bouillir doucement jusqu'à ce qu'il soit réduit d'un quart; mettez-y ensuite trois cents grammes de sucre pilé, remuez-le avec une cuiller, couvrez la casserole, ôtez-la du feu et laissez faire l'infusion.

Mettez quarante grammes de gélatine dans une casserole avec un demi-verre d'eau tiède, deux cuillerées à bouche de sucre en poudre et quelques gouttes de jus de citron; faites-la fondre doucement sur le feu et remuez-la avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute et un peu réduite, et faites-la refroidir.

Lorsque votre infusion et votre colle ne sont plus que tièdes, ôtez la vanille de dedans le lait et versez-le peu à peu sur la gélatine en les mélangeant à mesure. Transvasez-les ensuite plusieurs fois d'un vase dans un autre et passez votre appareil au travers d'une serviette propre et solide; tordez-la pour bien en extraire la colle, mettez l'appareil dans un saladier ou tout autre vase, posez-le sur de la glace pilée et, cinq minutes après, commencez à remuer votre crème avec une grande cuiller d'argent, en ayant soin de ramener au milieu de celle qui n'est pas encore prise celle qui est frappée aux parois du vase ; continuez d'en faire autant toutes les cinq minutes et, lorsque vous voyez qu'elle commence à épaissir, ôtez-la de la glace, remuez-la sans discontinuer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et qu'elle ait la consistance d'une bouillie un peu épaisse (1): alors incorporez-y promptement,

(1) Si l'appareil était trop pris, voir l'observation en tête de l'art. *Fromages bavarois*.

et par petites parties, autant de crème fouettée bien égouttée, que pourrait en contenir le moule dans lequel vous devez mettre votre fromage bavarois. Le mélange étant parfaitement opéré, emplissez-en votre moule que vous aurez frotté légèrement d'avance avec un peu d'huile d'amandes douces; votre moule étant empli, tapotez-le légèrement sur un torchon plié en quatre pour que votre crème, en s'affaissant, prenne bien les contours du moule et chasse l'air qui pourrait s'y trouver comprimé, et enterrez-le dans de la glace pilée. Deux ou trois heures après vous pourrez servir votre fromage. Lorsque vous voudrez le démouler, détachez la crème des bords du moule en appuyant légèrement le doigt dessus, posez un plat sur le moule et retournez le moule dessus, enlevez-le avec précaution, essuyez les bords du plat et servez.

Vous pourrez faire ce fromage au citron ou à l'orange, en remplaçant dans l'infusion la vanille par un zeste de citron ou l'écorce d'une orange.

Vous aurez soin de huiler votre moule un peu d'avance et de le retourner aussitôt sur une assiette, pour que le trop d'huile puisse s'égoutter.

**Fromage bavarois au café.** — Faites bouillir trois verres de lait, jetez-y trente-cinq grammes de café en poudre, remuez-le avec une cuiller de bois, faites-lui faire deux ou trois bouillons, couvrez la casserole, ôtez-la du feu et laissez-le infuser. Pendant ce temps, faites dissoudre quarante grammes de gélatine, en procédant comme il est dit dans l'article précédent; ensuite passez votre infusion de café à travers une serviette sans la tordre. Lorsqu'elle n'est plus que tiède, mêlez-la avec la gélatine, transvasez-la d'un vase dans l'autre pour bien opérer le mélange, passez-la de nouveau dans la serviette, mais cette fois-ci en la tordant pour que la colle n'y reste pas; laissez refroidir votre appareil dans les mêmes conditions que celui du fromage bavarois à la vanille, puis finissez-le et servez-le de la même manière.

**Fromage bavarois aux fraises.** — Epluchez six

cents grammes de fraises, écrasez-les bien dans une terrine avec une cuiller, ensuite passez-les au travers d'un tamis de soie qui n'ait jamais servi à passer rien de gras. Pour les passer, appuyez un peu dessus et foulez-les du haut en bas avec le plat d'une grande cuiller ; vos fraises étant ainsi réduites et passées en purée, versez dessus, en les délayant à mesure, un grand verre de lait chaud qui n'ait pas de peau dessus, sans cela il faudrait le passer; puis mélangez le tout à quarante grammes de gélatine que vous aurez fait dissoudre comme il est dit à l'article *Fromage bavarois à la vanille*, et finissez celui-ci exactement de la même manière que l'autre, en vous conformant à toutes les recommandations et observations.

Pour faire les fromages bavarois à toutes espèces de fruits, il suffit de procéder comme pour celui-ci, c'est-à-dire de réduire les fruits en purée, délayer cette purée avec du lait, la mêler avec la gélatine, la laisser refroidir, y incorporer la crème fouettée, puis mouler le fromage et le faire prendre.

**Blancs-Mangers.** — Faites bouillir de l'eau dans une casserole, jetez-y cinq cents grammes d'amandes douces et une quinzaine d'amandes amères, couvrez la casserole, ôtez-la du feu et, un instant après, voyez si leur enveloppe s'en détache facilement : alors égouttez-les, remettez-les dans la casserole et recouvrez-les pour les maintenir chaudes, mondez-les de suite et mettez-les à mesure dans une terrine d'eau fraîche. Lorsqu'elles sont toutes mondées, égouttez-les, essuyez-les dans une serviette et pilez-les dans un mortier de marbre bien propre; mettez-y, de temps en temps, une demi-cuillerée à bouche d'eau fraîche pour les empêcher de tourner en huile, et quelques gouttes de jus de citron pour les blanchir; lorsqu'elles sont bien pelées, qu'en les pressant entre les doigts on ne sent aucuns fragments d'amandes plus gros les uns que les autres, ôtez-les du mortier et mettez-les dans un vase creux et bien propre ; faites bouillir à peu près cinq

verres de lait, mettez-y trois cents grammes de sucre en poudre, remuez-le et laissez-le un peu refroidir. Quand il n'est plus que tiède, remuez-le avec une cuiller pour bien mélanger le sucre et versez-le peu à peu sur vos amandes, que vous remuerez à mesure, et laissez infuser pendant une heure ou deux ; ensuite étendez une serviette sur un plat ovale et creux, versez dessus votre appareil d'amandes, faites-vous aider par une autre personne, et tordez fortement la serviette pour bien exprimer les amandes et en extraire l'arome le plus possible ; mêlez-le ensuite à soixante-quinze grammes de gélatine clarifiée et moins que tiède. (Voyez la manière de la clarifier à l'article *Gelée au rhum*, qui est l'article suivant.) Le mélange bien opéré, versez-le dans un moule à cylindre, que vous aurez frotté d'avance avec un peu d'huile d'amandes douces, et laissez bien égoutter ; faites-le prendre à la glace comme le *Fromage bavarois à la vanille*, et servez-le de même.

Si vous voulez ce blanc-manger à la vanille, vous ajouterez deux petites cuillerées à bouche de vanille en poudre au sucre, que vous mettrez dans le lait.

Si vous le voulez au rhum ou au marasquin, ajoutez-y un demi-verre d'une de ces liqueurs lorsque votre blanc-manger est passé à la serviette ; comme aussi vous pourrez servir vos blancs-mangers dans un compotier en verre ou dans des pots de crème ou des petits verres à coupe, mais alors vous ne mettrez que cinquante-cinq grammes de gélatine dans l'appareil.

**Gelées de liqueurs.** — Les gelées de liqueurs se font toutes de la même manière, il n'y a que la liqueur de changée. La préparation de cet entremets demande beaucoup de soin et se divise en trois opérations : la première consiste à clarifier le sucre, la deuxième à clarifier la colle ou gélatine, et la troisième à mélanger les deux avec la liqueur.

Clarification du sucre. — Mettez dans un poêlon d'office (casserole non étamée) le quart d'un blanc d'œuf, plutôt

moins que plus, fouettez-le avec une fourchette d'argent; quand il commence à blanchir, mettez-y deux verres d'eau très-limpide et quatre cent soixante-quinze grammes de beau sucre cassé par petits morceaux; remuez le tout avec la fourchette, mettez-le sur un feu modéré, battez-le un instant, puis n'y touchez plus, mais surveillez-le, ne le perdez pas de l'œil jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir : alors, au premier bouillonnement, mettez-y deux cuillerées d'eau fraîche et éloignez un peu la casserole du feu pour qu'elle ne bouille que sur un côté; mettez-y quelques gouttes de jus de citron et laissez-le cuire ainsi cinq ou six minutes, puis enlevez l'écume, continuez d'y mettre, de temps à autre, une cuillerée à bouche d'eau, jusqu'à ce que votre sucre soit parfaitement limpide et qu'il ne forme plus une espèce de petit cordon blanc autour des parois du poêlon. Alors passez-le plusieurs fois au travers d'une serviette que vous aurez d'avance tendue et fixée solidement aux quatre pieds d'une chaise renversée sur la table (si par une cause quelconque votre sucre n'était pas clair, il faudrait le laisser refroidir et recommencer l'opération); mettez votre sucre dans un vase en porcelaine, laissez-le s'évaporer, puis mettez dessus une feuille de papier pour empêcher la poussière d'y tomber.

Clarification de la gélatine. — Pour un moule d'entremets ordinaire à cylindre, ayez soixante-quinze grammes de gélatine en feuilles, bien claire, mettez-la dans une casserole, avec moitié plein d'eau de votre moule; mettez-la sur le feu et remuez-la jusqu'à ce qu'elle soit entièrement fondue, sans la laisser bouillir. Lorsqu'elle est entièrement dissoute, ôtez-la du feu, laissez-la refroidir; lorsqu'elle est froide, fouettez dans une terrine quatre blancs d'œufs avec une cuillerée à bouche d'eau froide; aussitôt qu'ils commencent à blanchir, versez-les dans votre gélatine, battez-les bien sur un feu modéré, soit avec un petit balai ou avec deux fourchettes, jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir : alors éloignez la casserole du feu, mettez-y quelques gouttes de jus de citron et une

cuillerée d'eau fraîche, couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle et laissez-la se clarifier doucement, et sans bouillir, pendant trente-cinq à quarante minutes. Au bout de ce temps, voyez si elle est claire, passez-la sur la même serviette que le sucre, mais laissez dessus les blancs d'œufs et passez-la une seconde fois; si après avoir été passée deux fois elle n'était pas parfaitement clair, c'est que l'opération serait manquée: il faut alors laisser refroidir votre gélatine et la clarifier de nouveau.

Mélange. — Le sucre et la gélatine étant ainsi clarifiés, laissez-les refroidir tous les deux ; pendant ce temps-là frottez intérieurement votre moule avec une goutte d'huile d'amandes douces, et renversez-le sur une assiette pour le faire égoutter.

Lorsque votre sucre et la gélatine ne sont plus que tièdes, mélangez-les et ajoutez-y deux ou trois cuillerées à potage de la liqueur que vous voudrez; mélangez bien le tout, goûtez si votre gelée est assez forte en liqueur, enterrez votre moule bien droit dans de la glace pilée que vous aurez mise dans une terrine, versez dedans votre gelée et, un quart d'heure après, couvrez-la avec un couvercle de casserole ; mettez un peu de glace dessus et laissez prendre votre gelée : il faut au moins quatre heures pour qu'elle prenne convenablement. En hiver, lorsqu'il gèle, vous pourrez vous passer de glace, mais il faudra alors mouler votre gelée six ou huit heures avant de la servir.

Lorsque vous voudrez la démouler, essuyez le moule, détachez un peu la gelée des bords en appuyant légèrement le doigt dessus, posez un plat sur le moule et renversez doucement le moule sur le plat; enlevez-le avec précaution, essuyez le plat et servez.

Vous pourrez, au lieu de mouler vos gelées, les faire prendre et les servir dans un compotier de verre ou dans des petits pots.

Pour être assuré de ne pas faire trop de gelée, ou de ne pas

en faire assez, ou bien de ne pas la faire assez forte en y mettant trop d'eau, vous mesurerez l'eau dans le moule ou dans le vase dans lequel vous voulez la faire prendre, et vous la partagerez moitié pour clarifier le sucre, moitié pour la gélatine,

**Gelées de fruits.**—Les gelées de fruits se font comme les gelées de liqueurs, mais il y a une opération de plus à faire, c'est de clarifier le jus de ces fruits; vous opérerez pour tous de la même manière.

Filtrage des jus de fruits pour gelées. — Exprimez le jus du fruit avec lequel vous voulez faire votre gelée; exprimez-en assez pour qu'il y en ait au moins un verre et demi; ayez deux carafes et deux entonnoirs de verre; faites deux ronds de papier joseph, dit papier à filtrer, pliez ces ronds par le milieu comme pour faire un éventail, et ouvrez-les en forme d'entonnoir; mettez-les dans ceux de verre et versez-y doucement le jus de vos fruits; s'il n'était pas parfaitement clair de la première fois, passez-le une seconde. Observez que, ce filtrage étant très-long, vous devez le faire la veille; vous pourrez aussi le faire dans une chausse en laine, au lieu de vous servir d'entonnoir et de papier.

Maintenant, pour faire votre gelée, préparez votre sirop de sucre et votre gélatine comme il est dit dans l'article précédent. Lorsque l'un et l'autre ne sont plus que tièdes, mêlez-les, puis ajoutez-y le jus de vos fruits, mélangez bien le tout, versez votre gelée dans le moule ou dans tout autre vase, et faites-la prendre et servez-la comme la gelée de liqueurs.

Vous pourrez aussi faire vos gelées de fruits avec du sirop de ces fruits, tels que du sirop de groseilles, etc.; cela vous donnera moins de peine, mais il faudra alors ne mettre que quatre cents grammes de sucre, au lieu de quatre cent soixante-quinze.

**Charlotte russe au citron.** — Ayez trois à quatre cents grammes de biscuits à la cuiller, à peu près tous de la même grandeur et pas trop mous: coupez-en six ou huit par

le milieu en biseau dans la longueur, de manière que chaque morceau ait la forme d'un rayon de rosaces, c'est-à-dire qu'il soit de toute la largeur du biscuit, arrondi d'un côté, et qu'il se termine graduellement en pointe de l'autre bout; présentez un de ces morceaux sur le fond du moule renversé en posant la pointe au centre, et coupez-le au bord du moule, de façon qu'il représente juste la moitié de sa largeur; coupez ensuite les autres douze ou seize morceaux de la même longueur et posez-les les uns contre les autres dans le fond du moule, la partie glacée en dessous; serrez-les le plus possible sans les écraser, mettez-en ce qu'il faut pour couvrir entièrement le fond du moule, et s'il arrivait qu'après être placés il restât un vide dans le milieu à la réunion des pointes, enfoncez-y un emporte-pièce de la circonférence d'une pièce de deux francs, et enlevez les parties de biscuits qu'il aura coupées; comblez le vide qu'ils auront fait avec un morceau de biscuit coupé avec le même emporte-pièce, et appuyez légèrement le dos de la main sur la surface de tous vos biscuits pour bien les aplanir. Cela fait, parez légèrement les autres biscuits en les coupant très-légèrement de chaque côté, de façon qu'ils soient taillés un peu en biseau, c'est-à-dire qu'ils aillent en diminuant presque insensiblement de largeur depuis un bout jusqu'à l'autre, et coupez-les carrément du côté le moins large; cette mesure a pour effet de leur faire prendre plus aisément la forme du moule qui, étant un peu évasé, se trouve plus large dans le haut qu'en bas. Lorsque tous vos biscuits sont ainsi disposés, rangez-les autour du moule, la partie glacée sur le moule et la moins large en bas, et serrez-les le plus possible, afin qu'ils se maintiennent les uns par les autres.

Votre moule étant ainsi foncé, emplissez-le de la crème suivante :

Faites bouillir un grand verre de lait, mettez-y le reste d'un citron, laissez-lui faire deux ou trois bouillons, couvrez la casserole et ôtez-la du feu; cassez six jaunes d'œufs dans une terrine, mêlez-y six cuillerées à bouche de sucre en poudre,

travaillez un instant cet appareil et versez-y peu à peu votre lait, en le tournant à mesure avec une cuiller de bois; transvasez-le plusieurs fois d'un vase dans l'autre pour bien opérer le mélange, remettez-le dans la casserole et tournez votre crème sur un feu modéré jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir, mais surtout ne la laissez pas bouillir; retirez-la du feu, agitez-la et remuez-la en tous sens avec une cuiller de bois et passez-la de suite au travers d'un tamis ou d'une passoire fine, en la tournant et la foulant avec une cuiller; lorsqu'elle est passée, mettez-la dans une casserole propre et couvrez-la.

Mettez dans une autre casserole vingt-cinq grammes de gélatine avec la moitié d'un verre d'eau et une cuillerée de sucre en poudre; remuez-la sur le feu avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et légèrement réduite, laissez-la ensuite refroidir un peu et, lorsqu'elle n'est plus que tiède, mélangez-la bien, mais peu à peu, avec votre crème; versez-la ensuite dans un saladier, et tournez-la de temps à autre jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir en refroidissant; aussitôt qu'elle a atteint la consistance d'une bouillie un peu claire, tournez-la bien, de manière qu'il ne s'y forme pas de grumeaux; incorporez-y lestement deux fortes assiettes de crème fouettée, bien égouttée et, aussitôt le mélange bien opéré, mettez-le dans votre charlotte et laissez-la prendre; il faut au moins trois ou quatre heures dans un endroit frais en été; si elle prenait difficilement, vous l'entoureriez de glace pilée. Au moment de la servir, coupez proprement le haut des biscuits qui dépassent la crème et renversez-la avec précaution sur un plat.

Si vous voulez faire votre crème à la vanille, vous en ferez infuser un morceau dans le lait à la place du zeste de citron.

**Charlotte de pommes.** — Ayez un assez gros morceau de mie de pain, qu'il n'y reste pas du tout de traces de croûte, coupez-le par petites lames minces d'environ deux ou trois millimètres d'épaisseur, trois ou quatre centimètres

de largeur et de la hauteur du moule que vous voulez foncer; ayez-en un autre morceau de la largeur du fond du moule et de cinq millimètres à peu près d'épaisseur, posez le moule dessus et coupez votre pain en en suivant le contour, et faites sur un côté de ce rond de mie de pain quelques incisions régulières pour en décorer la surface soit en carré ou en losanges; faites fondre légèrement cent cinquante grammes de beurre, trempez-y d'abord le morceau rond du côté que vous avez décoré, et placez-le du même côté sur le fond du moule, appuyez un peu dessus avec la main pour qu'il s'y colle, trempez ensuite l'un après l'autre chacun de vos autres morceaux et posez-les à mesure, bien droits, dans l'intérieur du moule, en les appuyant sur celui du fond, et croisés un peu les uns sur les autres comme des lames de jalousie, appuyez un peu fort dessus à mesure que vous en placez une, pour qu'elle se colle bien d'un côté après le moule et de l'autre avec le morceau précédent. Votre moule étant ainsi foncé, c'est-à-dire entièrement couvert de pain à l'intérieur, mettez dessus une assiette renversée et mettez-le au frais.

Epluchez quinze ou vingt pommes de reinette, coupez-les par quartiers, ôtez les graines et émincez tous les quartiers; faites fondre, dans une casserole plate dite *sauteuse* cent cinquante grammes de beurre, mettez-y vos pommes avec le même poids de sucre en poudre que de beurre et le zeste d'un citron haché bien fin, faites cuire vos pommes sur un feu vif, sautez-les souvent et, lorsqu'elles sont cuites, mélangez-y environ deux cents grammes de marmelade d'abricots, et emplissez-en bien votre moule; tassez-les le plus possible en appuyant dessus avec une cuiller, coupez le pain à ras du moule et mettez-en quelques petits morceaux minces sur les pommes.

Vous pourrez, si vous voulez, au lieu de sauter vos pommes de cette manière, les réduire en marmelade bien fine et y ajouter aussi de la confiture d'abricots (voyez l'article *Marmelade de pommes*). Trois quarts d'heure au moins avant de servir, mettez votre charlotte dans un four de chaleur modérée,

ou sous un four de campagne, avec un peu de feu dessous et dessus; si vous n'avez ni l'un ni l'autre à votre disposition, placez-la sur quelques morceaux de braise rouges garnis de cendres chaudes, entourez-la de braise ardente, couvrez-la et mettez-en aussi sur le couvercle, et laissez-la ainsi pendant trente ou quarante minutes; regardez de temps en temps si elle cuit convenablement, parce que si elle allait trop fort vous modéreriez le feu, et si, au contraire, elle ne prenait pas de couleur, vous l'accéléreriez. Lorsque le pain a pris une belle couleur jaune et qu'il est devenu croustillant, retirez votre charlotte du feu, essuyez bien le moule avec la pointe d'un couteau, détachez doucement le pain des bords du moule, posez un plat dessus, renversez le moule sur le plat, tapotez doucement sur le fond et autour pour détacher le pain qui pourrait y être attaché, laissez un instant la charlotte prendre de la consistance en s'affaissant un peu sur elle-même, puis enlevez le moule avec précaution, essuyez les bords du plat et servez votre charlotte bien chaude.

**Charlotte de poires.** — Epluchez une quinzaine de poires dites *Catillards* ou de *Bon-chrétien*, coupez-les par quartiers, ôtez les graines et les parties mâchées ou grenues, émincez le plus fin possible tous les quartiers, faites fondre dans une casserole plate dite sauteuse environ cent vingt grammes de beurre, mettez-y les poires et faites-les cuire sur un feu modéré, ajoutez-y le zeste d'un citron haché bien fin, sautez-les souvent et, lorsqu'elles sont cuites, incorporez-y environ cent grammes de marmelade d'abricots et emplissez-en votre moule, que vous aurez foncé d'avance comme il est dit pour la *Charlotte de pommes*, et faites-la cuire de même.

**Plumpudding.** — Ayez six cents grammes de graisse de rognons de bœuf, épluchez-la par petites parties, ôtez-en bien tous les nerfs et les peaux, mêlez-la à deux cent cinquante grammes de farine et hachez-les ensemble. Lorsqu'elle est hachée très-fin, mettez-la dans une terrine avec cent trente

grammes de sucre en poudre, six œufs entiers, trois cuillerées de mie de pain bien fine et passée à la passoire, les trois quarts d'un verre de lait et le quart d'un verre d'eau-de-vie, une pincée de sel fin et un peu de muscade râpée; délayez ce mélange avec une cuiller de bois, ajoutez-y cinquante grammes de cédrat confit coupé en très-petits dés, deux cents grammes de raisins de Corinthe, épluchés, lavés et essuyés, deux cent cinquante grammes de raisins de Malaga épepinés et coupés en deux, huit figues coupées en petits dés, et deux pommes de reinette également coupées en petits dés, amalgamez bien tous ces ingrédients et formez-en une espèce de pâte molle sans être liquide; si elle se trouvait trop ferme, mettez-y un peu plus de lait.

Beurrez une serviette presque en son entier, mais surtout au milieu, placez-en le milieu sur un grand bol, affaissez-la un peu dedans, et versez-y votre appareil de plumpudding, rassemblez les quatre bouts de la serviette, et liez-la de manière que votre plumpudding s'y trouve fortement et solidement retenu dans une forme presque ronde.

Perpendiculairement au-dessous de l'endroit où vous avez lié votre serviette, c'est-à-dire au milieu directement au-dessous, attachez avec une grosse épingle un bout de ficelle, avec lequel vous fixerez en cet endroit et par l'anneau un poids de deux kilos, ou tout autre morceau de fer du même poids à peu près et de même dimension : l'utilité de ce poids est de tenir continuellement le plumpudding entre deux eaux sans qu'il puisse tourner.

Faites bouillir de l'eau dans une marmite assez grande pour que votre plumpudding y soit à l'aise, mettez-le dedans. Lorsqu'elle est en pleine ébullition et qu'il y baigne entièrement, attachez la ficelle qui lie la serviette après un petit morceau de bois que vous poserez en travers, sur les bords de la marmite, de façon que le plumpudding en soit maintenu par le haut comme il l'est dans le bas par le poids en fer, posez un couvercle dessus sans le couvrir entièrement, et laissez-le cuire pendant quatre heures, en ayant soin de le

tenir toujours en ébullition et d'augmenter l'eau à mesure qu'elle s'évapore, mais toujours avec de l'eau bouillante, sans cela l'ébullition s'arrêterait, l'eau pénétrerait dans votre plumpudding et il serait manqué. Lorsqu'il est cuit, sortez-le de la marmite, coupez la ficelle qui le retient au poids, laissez-le égoutter un peu dans une passoire, placez-le ensuite dans le même bol où vous l'avez moulé, détachez la serviette, écartez-en les bords pour découvrir le pudding, dont vous aplanirez un peu la surface pour qu'il puisse se tenir d'aplomb; posez un plat dessus, renversez le bol et la serviette sur le plat, enlevez la serviette avec précaution et servez votre plumpudding bouillant avec une des sauces suivantes :

Première sauce de plumpudding, dite Sabayon. — Mettez dans une petite casserole quatre jaunes d'œufs, une cuiller à bouche de farine, cinquante grammes de beurre, soixante-quinze grammes de sucre en poudre et un grain de sel; délayez tout cela peu à peu, pour ne pas y former de grumeaux avec un verre et demi de vin de Madère; mettez cette sauce sur le feu, tournez-la en tous sens avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir et ôtez-la du feu aussitôt que vous la voyez près de bouillir, remuez-la bien, passez-la de suite dans un tamis propre, en la foulant avec la cuiller et versez-la dans une saucière.

Deuxième sauce de plumpudding, dite Chaudot. — Mettez dans un petit bain-marie, ou toute autre casserole haute et étroite, huit jaunes d'œufs, un verre de vin de Madère et cent vingt-cinq grammes de sucre en poudre; placez cette casserole dans une autre plus grande, à moitié pleine d'eau bouillante, que vous laissez sur le feu; remuez votre sauce avec une chocolatière, espèce de petit cylindre cannelé emmanché au bout d'un petit bâton, ou avec un petit fouet que vous roulerez entre les mains. Lorsque votre sauce commence à se lier et à épaissir, ôtez la casserole du feu, battez-la encore un peu et versez-la dans une saucière.

Résumé de la composition du plumpudding. — Six cents grammes de graisse de rognon de bœuf, deux cent cinquante grammes de farine, cent trente grammes de sucre en poudre, trois cuillers à bouche de mie de pain, six œufs entiers, trois quarts de verre de lait froid, un quart de verre d'eau-de-vie, une pincée de sel fin, un peu de muscade râpée, cinquante grammes de cédrat, deux cents grammes de raisins de Corinthe, deux cent cinquante grammes de raisins de Malaga, huit figues et deux pommes de reinette.

Si vous voulez donner une forme plus agréable à votre plumpudding, vous choisirez un moule en cuivre ou fer-blanc, à cylindre ou uni, cela ne fait rien ; huilez-le intérieurement avec un peu d'huile d'amandes douces et renversez-le sur une assiette pour égoutter le trop d'huile. Lorsque votre pudding est cuit, égouttez-le bien, versez-le de la serviette dans une terrine, remuez-le bien dans la terrine avec une cuiller de bois pour le lier et lui donner du corps, puis emplissez-en votre moule, tassez-le bien et frappez un peu le moule sur un torchon, pour que le pudding en prenne bien les contours et que l'air qui s'y trouverait comprimé puisse en sortir ; votre moule étant bien empli, renversez-le sur un plat, enlevez-le avec précaution et servez votre plumpudding comme l'autre.

**Pudding de riz au citron**.—Lavez à plusieurs eaux trois cent cinquante grammes de riz de Caroline, mettez-le dans une casserole avec de l'eau froide, remuez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il ait fait trois ou quatre bouillons, égouttez-le dans une passoire, rafraîchissez-le et égouttez-le de nouveau ; mettez-le ensuite dans une casserole avec le double de son volume de lait, cent vingt-cinq grammes de beurre et autant de sucre en poudre et faites-le cuire doucement.

Aussitôt que le lait est absorbé, votre riz doit être assez cuit. Alors ôtez-le du feu, mettez-y encore cent vingt-cinq grammes de beurre à peine fondu, la moitié d'un zeste de citron haché, soixante grammes de raisins de Corinthe épluchés et bien lavés, cent cinquante grammes de smyrne et

malaga mêlés et épepinés, quatre macarons écrasés, un petit morceau de cédrat et un peu d'angélique coupée en petits dés, six jaunes d'œufs, deux œufs entiers, un petit verre d'eau-de-vie et une légère pincée de sel ; amalgamez-y bien tous ces ingrédients et versez votre riz dans un moule d'entremets à cylindre que vous aurez d'avance beurré avec un peu de beurre bien épongé dans un linge.

Faites cuire ensuite votre pudding comme il est recommandé pour la *Crème moulée au bain-marie au citron* (voir cet article), et servez-le avec une des sauces décrites à la fin de l'article du *Plumpudding*.

Résumé de la composition du pudding de riz. — Trois cent cinquante grammes de riz Caroline, du lait, deux cent cinquante grammes de beurre mis en deux fois, cent vingt-cinq grammes de sucre en poudre, la moitié d'un zeste de citron râpé, soixante grammes de raisins de Corinthe, cent cinquante grammes de smyrne et malaga mêlés, quatre macarons écrasés, un morceau de cédrat et d'angélique, six jaunes d'œufs, deux œufs entiers, un petit verre d'eau-de-vie et une pincée de sel fin.

**Soufflé à la vanille,** pour huit personnes. — Mettez dans une casserole cent vingt-cinq grammes de fécule de pommes de terre, une cuillerée à café de vanille en poudre et deux cent cinquante grammes de sucre en poudre; délayez cela avec deux verres de lait froid, ajoutez-y cent grammes de beurre frais et une petite pincée de sel fin; mettez cet appareil sur un feu modéré, tournez-le avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il épaississe : alors, retirez-le un instant du feu et continuez de le remuer jusqu'à ce qu'il soit bien lisse; puis remettez-le au feu et remuez-le encore pendant trois ou quatre minutes, ôtez-le tout à fait du feu, mais tenez-le chaudement et remuez-le de temps à autre.

Cassez huit œufs bien frais, mettez les blancs d'un côté et les jaunes de l'autre, ayez soin de ne pas laisser tomber de jaunes dans les blancs, délayez ces jaunes avec une cuiller

de bois et une goutte de lait froid, puis versez-les doucement et peu à peu sur l'appareil du soufflé, remuez-le à mesure et jusqu'à ce que les jaunes y soient bien incorporés, puis mettez-le sur le feu et ne cessez pas de le tourner jusqu'à ce qu'il commence à bouillir. Alors, ôtez-le du feu et remuez-le encore un instant; mettez-le près du feu, de façon qu'il se maintienne chaud sans cuire davantage.

Fouettez de suite les huit blancs comme pour des meringues (voyez cet article à la quatorzième série), et, lorsqu'ils sont bien fermes, mélangez-les peu à peu avec votre appareil et sans les affaisser. Votre soufflé étant ainsi terminé, versez-le immédiatement dans une casserole à légumes, ou timbale en argent, ou dans tout autre vase qui aille au feu et que d'avance vous aurez beurré très-légèrement.

Mettez-le dans un four ou sous un four de campagne, mais d'une chaleur modérée, laissez-le cuire pendant vingt-cinq ou trente minutes; aussitôt qu'il a une belle couleur et qu'il est un peu ferme au toucher, saupoudrez-le de sucre fin, mettez-le sur un plat et servez-le de suite.

Quand vous ferez un soufflé, calculez toujours le temps qu'il vous faut pour le faire et le cuire, afin d'arriver juste au moment de le servir. Il vaut mieux que les convives l'attendent cinq minutes que s'il en attendait deux lui-même.

**Soufflé au riz.** — Faites bouillir dans une casserole quatre verres de bon lait, jetez-y un bâton de vanille et laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il soit réduit d'un quart. Pendant ce temps-là, faites blanchir deux cents grammes de riz, lavez-le et égouttez-le sur un tamis. Lorsqu'il est bien égoutté, mettez-le dans le lait, ôtez-en la vanille, mettez-le sur un feu modéré et laissez-le cuire doucement. Lorsque le lait est entièrement absorbé, regardez si votre riz est assez cuit; s'il ne l'est pas assez, ajoutez-y un peu de lait bouillant: si au contraire il l'est assez, ôtez-le du feu, mettez-y cent vingt-cinq grammes de sucre en poudre et cent grammes

de beurre bien frais, un grain de sel fin et huit jaunes que vous aurez cassés d'avance et dont vous aurez mis les blancs à part. Mélangez-les bien au riz, remettez-le un instant au feu, remuez-le sans le quitter et, aussitôt qu'il menace de bouillir, ôtez-le, mettez-y ensuite les huit blancs d'œufs que vous aurez fouettés comme il est dit pour le *Soufflé à la vanille*, et finissez votre soufflé comme celui-ci.

**Soufflé au chocolat,** POUR SIX OU HUIT PERSONNES. — Faites fondre dans une casserole deux cent cinquante grammes de chocolat avec un verre et demi d'eau tiède, remuez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit entièrement dissous et l'eau réduite. Mouillez-le alors avec un grand verre et demi de lait bouillant, ajoutez-y cent grammes de sucre en poudre et tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une bouillie très-claire : alors ôtez-le du feu, mais tenez-le chaudement.

Cassez huit œufs, les blancs d'un côté, les jaunes de l'autre. Liez votre chocolat avec les huit jaunes, faites-lui jeter un bouillon, remuez-le bien et travaillez-le, de façon qu'il n'y ait pas de grumeaux, et tenez-le chaudement. Fouettez de suite les huit blancs ; lorsqu'ils sont bien fermes, incorporez-les peu à peu dans votre chocolat, sans trop les affaisser, et finissez votre soufflé comme il est dit pour celui à la vanille.

**Beignets de pommes.** — Videz vos pommes avec une videlle ou un emporte-pièce de fer-blanc d'environ un centimètre de diamètre, enfoncez-le des deux côtés jusqu'à peu près au milieu de la pomme; que les deux incisions se rencontrent, cela vaudra mieux que de les vider d'un seul côté, parce que l'on risque moins de les faire éclater. Pelez-les, enlevez ce qui pourrait être mâché et coupez-les en cinq ou six morceaux chacune. Mettez-les dans une terrine avec une goutte d'eau-de-vie et un peu de sucre en poudre, sautez-les dans cet assaisonnement et faites votre pâte à frire (voyez-en la manière dans la première série). Un quart d'heure avant de servir, faites chauffer votre friture et égouttez vos beignets

sur un linge. Lorsque la friture est chaude, ce que vous connaîtrez lorsqu'elle fume beaucoup, trempez tous vos morceaux de pommes à la fois dans la pâte, mais sortez-les seulement les uns après les autres, après vous être bien assuré qu'ils en sont bien couverts de tous côtés, mettez-les très-lestement dans la friture pour qu'il n'y ait pas un trop long intervalle entre le premier mis et le dernier; laissez-les un instant sans les toucher, puis, avec une écumoire, tournez et retournez-les sens dessus dessous, de temps à autre. Lorsqu'ils sont croustillants et d'une belle couleur, égouttez vos beignets, dressez-les sur un plat couvert d'une serviette gentiment ployée, saupoudrez-les de sucre et servez-les bien chauds.

**Beignets de pommes glacés.** — Faites ces beignets comme les précédents. Lorsqu'ils sont frits et égouttés, rangez-les, les uns contre les autres, sur une plaque ou un couvercle de casserole, saupoudrez-les de sucre très-fin et faites-les glacer au four, ou passez une pelle rouge dessus. Dressez-les ensuite comme les autres.

**Beignets d'abricots.** — Coupez vos abricots en deux, enlevez-leur la peau, faites-les mariner dans un peu d'eau-de-vie et de sucre, comme les beignets de pommes, et finissez de même, soit que vous les vouliez glacés ou non glacés (voyez les deux articles des *Beignets de pommes*).

**Beignets de pêches.** — Coupez vos pêches en quatre morceaux chacune, ôtez-leur la peau, faites-les mariner dans l'eau-de-vie avec un peu de sucre, comme les beignets de pommes, et finissez de même, soit que vous les vouliez glacés ou non (voyez les deux articles *Beignets de pommes*).

**Beignets d'oranges.** — Choisissez des oranges fermes et pas trop mûres, ôtez-leur la peau, divisez-les chacune en autant de morceaux qu'il y a de quartiers, ôtez la peau blanche qui les couvre, mais ne les écorchez pas; faites-les mariner un peu dans une goutte d'eau-de-vie et un peu de sucre

en poudre et, au moment de servir, égouttez-les sur un linge, mettez-les dans la pâte à frire, comme les beignets de pommes, faites-les frire et servez-les de même, saupoudrés de sucre ou glacés (voyez les deux articles des *Beignets de pommes*).

**Beignets soufflés** dits PETS-DE-NONNE. — Mettez dans une casserole moyenne un grand verre d'eau, une petite pincée de sel, gros de beurre comme une noix, le zeste de la moitié d'un citron et une cuillerée à café de sucre en poudre, faites bouillir et, aux premiers bouillons, retirez la casserole sur le bord du feu, mettez-y autant de farine que l'eau pourra en boire, incorporez-la bien pour qu'elle ne fasse pas de grumeaux, maniez-la fortement sur le feu avec une cuiller de bois, formez-en une pâte lisse, et travaillez-la toujours jusqu'à ce qu'elle n'attache plus aux doigts. Alors ôtez-la du feu, ôtez le zeste de citron et mettez-y quatre ou cinq œufs l'un après l'autre, flairez-les bien avant de les y mettre et, à mesure que vous en avez mis un, incorporez-le bien en tournant et battant la pâte, faites-en autant pour tous; votre pâte doit être mollette et bien lisse. Cela fait, coupez quatre bandes de papier d'environ cinq ou six centimètres de largeur sur vingt-cinq de longueur, beurrez ces bandes avec du beurre épongé dans un linge; puis, avec une cuiller à bouche, posez sur chaque bande cinq petits tas de votre pâte gros et ronds à peu près comme une noix, ce qui vous fera vingt beignets; si vous en avez davantage, coupez d'autres bandes de papier; si vous en avez moins ne mettez que quatre beignets sur chaque. Faites chauffer votre friture dans une poêle un peu grande, lorsqu'elle fume, prenez chaque bande de papier par les deux bouts et trempez-la dans la friture en l'agitant jusqu'à ce que les beignets s'en soient détachés. Ne mettez dans la poêle que la moitié des beignets qu'elle pourrait contenir, parce que, comme ils gonfleront du double, ils ne pourraient pas cuire comme il faut s'il y en avait davantage.

Lorsqu'ils sont dans la friture, mettez la poêle sur le bord

du fourneau et laissez-les cuire doucement, rapprochez-la du feu de temps en temps; lorsque vous verrez qu'ils ne cuisent pas assez vite, tournez-les de temps à autre avec la pointe d'une fourchette, et lorsqu'ils seront bien gonflés, s'ils sont secs au toucher et qu'ils aient une belle couleur, ils sont assez cuits. Alors égouttez-les, mettez-les sur un plat et tenez-les chaudement pendant que vous ferez cuire les autres. Lorsqu'ils seront tous cuits, dressez-les; les uns sur les autres, dans un plat que vous aurez garni d'une serviette bien pliée, saupoudrez-les de beaucoup de sucre et servez-les bien chauds.

Vous pourrez faire votre pâte d'avance, mais il faut ne faire vos beignets que douze ou quinze minutes avant le moment de les servir, pour qu'ils n'attendent pas quand ils sont cuits.

**Croquettes de pommes de terre** POUR GARNITURE ET ENTREMETS. — Pelez quatre grosses pommes de terre jaunes, lavez-les et essuyez-les, émincez-les et faites-les cuire dans une casserole avec quatre verres d'eau, un peu de sel et gros de beurre comme une noix. Lorsqu'elles s'écrasent facilement sous les doigts, versez-les dans une passoire, laissez-les égoutter et passez-les à travers un tamis de crin ou simplement au travers d'une passoire, en appuyant dessus et les foulant avec une cuiller de bois ou un petit pilon à sel; quand elles sont passées, mettez la purée dans une casserole, maniez-la sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle soit bien desséchée; mettez-y ensuite un verre de lait et continuez de la manier et de la remuer sur le feu jusqu'à ce que le lait soit réduit et qu'elle ait repris sa première consistance. Alors ôtez-la du feu et incorporez-y six jaunes d'œufs, soixante grammes de beurre cassé en petits morceaux, et une cuiller à bouche de sucre en poudre, remettez-la un instant sur le feu, remuez-la bien pour qu'elle se lie, ôtez-la aux premiers bouillons, versez-la sur un plafond ou couvercle de casserole, que vous aurez un peu beurré d'avance, étalez-la avec la lame d'un couteau et laissez-la refroidir.

Manière de faire et de paner les croquettes. — Lorsque votre appareil à croquettes est froid, divisez-le par petites parties grosses comme une grosse noix, donnez-leur la forme que vous voudrez, soit celle d'un bouchon ou d'un parallélogramme d'un centimètre d'épaisseur : pour cela maniez et roulez chaque petite partie dans de la chapelure étendue sur la table. Lorsque vous aurez ainsi ébauché toutes vos croquettes, roulez-les en tous sens dans la chapelure, et mettez-les sur la table, les unes contre les autres. Cassez quatre œufs entiers dans une terrine, battez-les comme une omelette, ensuite trempez-y une croquette de manière qu'elle en soit bien imprégnée, posez-la sur la chapelure, roulez-la dedans en tous sens et sur toutes les faces, appuyez légèrement dessus avec les doigts ou la lame d'un couteau, pour y faire bien adhérer la chapelure, et sans déformer la croquette; assurez-vous qu'il y a de l'œuf et de la chapelure partout, sans cela vos croquettes crèveraient à la friture; ensuite posez-la sur un couvercle de casserole et faites-en autant pour toutes.

Dix minutes avant de servir, faites chauffer la friture; lorsqu'elle est chaude, ce que vous connaîtrez quand elle fume dans le milieu, glissez-y vos croquettes toutes à la fois (en tant cependant qu'il n'y en a pas de trop et qu'elles peuvent y tenir facilement), laissez-les un instant sans y toucher, puis tournez-les légèrement, sans les écraser, avec une petite écumoire; faites-les aller à bon feu, et lorsqu'elles sont croustillantes et d'une belle couleur, ôtez-les du feu, égouttez-les et servez-vous-en.

Ces croquettes peuvent être servies comme plat; cependant elles sont plutôt destinées à servir de garniture à un mets quelconque, comme un filet de bœuf ou un gros poisson. Or si vous voulez les servir comme entremets, vous ajouterez cinquante grammes de sucre en poudre et un peu de fleur d'oranger à votre appareil, au moment où vous mettrez les œufs et le beurre, et, lorsqu'elles seront frites, vous les dresserez sur un plat garni d'une serviette bien pliée et vous les saupoudrerez de sucre.

**Croquettes de riz.** — Lavez à plusieurs eaux cent cinquante grammes de riz Caroline, mettez-le dans une casserole avec trois verres d'eau, tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il ait fait quatre ou cinq bouillons, ensuite égouttez-le dans une passoire et mettez-le dans une casserole avec deux grands verres de lait, quatre-vingts grammes de sucre en poudre, quarante grammes de beurre, une pincée de sel fin et le zeste d'un demi-citron haché bien fin; posez la casserole sur un feu modéré, et, aussitôt que le lait commence à bouillir, placez-la sur des cendres chaudes, couvrez-la, mettez un peu de feu sur le couvercle et laissez cuire votre riz tout doucement; lorsque tout le lait est absorbé, voyez si le riz est assez cuit: il doit être allongé et très-friable sous les doigts; s'il ne l'est pas assez, ajoutez-y un peu de lait bouillant. Lorsqu'il est à son point, ôtez-le du feu, mettez-y quatre macarons bien écrasés et six jaunes d'œufs, mélangez bien le tout avec une cuiller de bois, mettez-le un instant sur le feu pour le lier, et remuez-le continuellement, puis versez-le sur un couvercle de casserole légèrement beurré, étendez-le d'une égale épaisseur et laissez-le refroidir.

Lorsque votre riz est complétement froid et bien ferme, formez-en vos croquettes comme il est indiqué dans l'article précédent, panez-les et faites-les cuire de la même manière; lorsqu'elles sont égouttées de la friture, dressez-les sur un plat garni d'une serviette bien pliée, saupoudrez-les de sauce et servez-les bien chaudes.

**Marmelade de pommes.** — Ayez une douzaine de pommes de reinette, coupez-les par quartiers, pelez-les, supprimez-en le cœur et les pepins et émincez chaque quartier; mettez-les dans une casserole avec deux cent cinquante grammes de sucre en poudre, un peu de cannelle pulvérisée et le zeste d'un citron haché bien fin; ajoutez-y gros de beurre comme une noix, couvrez la casserole et mettez-la à la bouche d'un four, ou sur des cendres chaudes, avec un peu de braise sur le couvercle et laissez-les cuire doucement sans y

toucher : quinze à vingt minutes suffisent pour leur cuisson. Lorsqu'elles sont cuites, remuez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, puis passez-les au travers d'une passoire en les foulant et les tournant avec une cuiller de bois ou un petit pilon à sel. Lorsque votre marmelade est passée, mettez-la dans une casserole, remettez-la sur le feu, enveloppez votre main droite d'une serviette pour ne pas être brûlé par les éclaboussures de la marmelade, et faites-la réduire en la tournant sans cesse, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus d'eau et que la cuiller puisse s'y tenir debout.

Si cette marmelade est pour mettre dans un entremets quelconque, comme par exemple une charlotte de pommes, ajoutez-y deux ou trois cuillerées de marmelade d'abricots. Si elle est pour être mangée comme entremets ou dessert, mettez-la sur un plat, dressez-la un peu en dôme, planez la surface avec un couteau, saupoudrez-la de sucre, et avec un morceau de fer rougi au feu, faites-y les dessins qu'il vous plaira, garnissez le tour d'une bordure de petits croûtons de biscuits à la cuiller, coupés en triangles, et servez-la.

Cette marmelade, ainsi arrangée, prend la dénomination de marmelade de pommes glacée.

**Pommes au beurre.** — Coupez huit belles grosses pommes de reinette en huit morceaux chacune, pelez-les, supprimez-en le cœur et les pepins, mettez-les dans une casserole avec soixante-dix grammes de sucre en poudre, cinquante grammes de beurre, quatre cuillerées de marmelade d'abricots et le zeste de la moitié d'un citron haché très-fin. Couvrez la casserole, mettez-la sur un feu modéré et laissez cuire vos pommes doucement. Aussitôt qu'elles commencent à s'écraser, ôtez-les du feu et versez-les sur un plat, mettez de côté une trentaine des morceaux les plus fermes et les plus entiers, écrasez le reste et formez-en une espèce de marmelade ; mettez cette marmelade sur un plat, dressez-la proprement et un peu en forme de dôme, placez dessus les uns contre les autres tous vos quartiers de pommes, de manière

à en couvrir toute la marmelade; mettez autour de la base une couronne de petits croûtons de biscuits à la cuiller taillés en triangles; faites dissoudre dans une casserole, sur le feu, deux ou trois cuillerées de marmelade d'abricots ou de gelée de groseille mélangées d'une ou de deux cuillerées d'eau et versez ce sirop sur vos pommes.

Autre manière, dite a la reine. — Ayez huit ou dix belles pommes de reinette, sans taches autant que possible, videz-les avec un emporte-pièce, comme il est dit pour les *Beignets de pommes* (voyez cet article), et pelez-les le plus proprement possible ; beurrez grassement le fond d'un plat qui aille au feu, rangez-y vos pommes les unes contre les autres, bouchez le trou de chacune avec gros de beurre comme une grosse noisette, saupoudrez-les de sucre, mettez un demi-verre d'eau dans le plat et mettez-les au four ou sous un four de campagne avec feu dessous et dessus, et faites-leur prendre une belle couleur. Lorsqu'elles sont cuites, mettez une cuillerée de gelée de groseille dans les trous et servez vos pommes dans le plat où elles ont cuit.

**Pommes en miroton, à la polonaise.** — Ayez une quinzaine de petites pommes de reinette, choisissez les huit plus belles, videz-les, pelez-les et coupez-les comme pour des beignets (voyez l'article *Beignets de pommes*), mettez-les dans une terrine avec une goutte d'eau-de-vie ou de rhum, une poignée de sucre en poudre et la moitié d'un zeste de citron haché bien fin. Sautez-les dans cet assaisonnement et laissez-les-y mariner. Faites une marmelade avec le zeste des pommes (voyez la manière de la faire à l'article *Marmelade de pommes*). Lorsqu'elle est passée, incorporez-y une ou deux cuillerées de marmelade d'abricots, étendez-en une couche sur le fond d'un plat qui aille au feu, rangez dessus les uns contre les autres, en les croisant un peu, une partie des morceaux de pommes, couvrez-les d'une légère couche de marmelade, remettez un autre rang de morceaux de pommes un peu moins large que le premier et ainsi de suite,

en diminuant toujours la largeur, jusqu'à ce que vous les ayez employés tous. Ainsi dressées, vos pommes doivent avoir une forme conique. Couvrez-les d'une couche légère de marmelade, planez-en la surface, saupoudrez-les de sucre et mettez-les au four, ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous, vingt-cinq à trente minutes de cuisson leur suffisent. Lorsqu'elles sont cuites, nettoyez les bords du plat et servez-les de suite.

Il faut calculer votre temps de manière qu'elles ne soient cuites que juste au moment de les servir, parce que, si elles attendaient, elles n'auraient plus bonne mine.

**Pommes au riz.** — Lavez à plusieurs eaux cent cinquante grammes de riz Caroline, mettez-le dans une casserole avec de l'eau froide, tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il ait fait trois ou quatre bouillons, égouttez-le et remettez-le dans la casserole avec deux grands verres de lait, cinquante grammes de bon beurre, cent vingt-cinq grammes de sucre en poudre et un grain de sel, mettez-le sur un feu modéré et, aussitôt qu'il commence à bouillir, couvrez la casserole, mettez un peu de feu sur le couvercle et faites cuire doucement votre riz sur des cendres chaudes. Lorsque le lait est entièrement absorbé, assurez-vous qu'il est assez cuit, sinon remettez-y un peu de lait bouillant; du reste, il faut qu'il soit un peu ferme et épais. Lorsqu'il est à son point, mettez-y quatre jaunes d'œufs, amalgamez-les bien, faites-leur jeter un bouillon sur le feu en les tournant toujours, pour lier le riz, puis ôtez-le du feu, mais tenez-le chaudement.

Pendant que votre riz cuit, videz six pommes de reinette avec les précautions et de la manière indiquées pour les *Beignets de pommes* (voyez cet article); pelez-les proprement et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Lorsqu'elles sont pelées, faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y vos pommes, laissez-les cuire doucement pendant huit ou dix minutes, égouttez-les avec une écumoire sur une assiette avant qu'elles soient entièrement cuites; laissez dans la cas-

serole huit ou dix cuillerées seulement de l'eau où elles ont cuit, ajoutez-y six cuillerées de sucre en poudre, faites bouillir pour en former un sirop, mettez-y vos pommes, couvrez-les et laissez-leur achever leur cuisson, mais ne les laissez pas trop cuire pour qu'elles ne s'écrasent pas.

Lorsqu'elles sont cuites, mettez dans le fond d'un plat un lit de riz bien chaud de deux centimètres environ d'épaisseur; posez vos pommes dessus, bien égouttées; relevez les bords du riz jusqu'à la moitié de la hauteur des pommes, garnissez-en les intervalles et décorez le dessus de vos pommes avec quelques petits morceaux d'angélique; mettez dans le sirop où elles ont achevé leur cuisson deux ou trois cuillerées de gelée de groseille, faites-les dissoudre et réduire un peu, et versez ce sirop sur vos pommes.

**Poires en miroton.** — Ayez une douzaine de poires, le moins piquées ou tachées possible; pelez-les proprement, coupez-les en rouelles comme des beignets de pommes, enlevez le cœur et les pepins avec un emporte-pièce dit videlle ou vide-pommes, mettez-les dans une terrine avec une poignée de sucre en poudre et un peu d'eau-de-vie ou de rhum; sautez-les dans cet assaisonnement, couvrez-les et laissez-les-y mariner pendant une heure au moins; ensuite, égouttez-les sur une serviette et conservez leur jus, étendez dans le fond d'un plat creux qui aille au feu une légère couche de marmelade d'abricots, posez dessus un lit de vos morceaux de poires, couvrez-les de marmelade, posez un second lit de poires, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elles soient toutes employées; rétrécissez à mesure chaque lit de poires, afin que le tout ait une forme conique, c'est-à-dire de pyramide arrondie; saupoudrez-les de cinq ou six macarons bien écrasés, versez dessus l'eau-de-vie où elles ont mariné, jetez-y une petite poignée de sucre en poudre et faites-les mijoter, pendant trente à quarante minutes, dans un four de chaleur modérée, ou sous un four de campagne. Lorsque vos poires sont cuites, essuyez les bords du plat et servez-les de suite.

**Croûtes au madère**. — Prenez un morceau de mie de pain bien caillé et peu levé, coupez dedans douze croûtons en forme de cœur arrondi par le haut de cinq à six centimètres de longueur, trois ou quatre dans la partie la plus large et un d'épaisseur; faites-les frire dans du beurre clarifié, donnez-leur une belle couleur blonde et tenez-les chaudement. Mondez six amandes douces, séparez-les en deux pour avoir douze morceaux, mettez dans une casserole dix grammes de cédrat coupé en petits dés, cent grammes de raisin muscat épepiné et les grains coupés en deux, et quatre figues coupées en petits-dés; mouillez tout cela avec un grand verre et demi de vin de Madère, mettez-y deux cuillerées de sucre en poudre, et faites-le mijoter à petit feu pendant huit ou dix minutes. Pendant ce temps, égouttez sur une assiette douze cerises confites et trois chinois ou oranges vertes, et coupez chaque chinois en quatre quartiers.

Au moment de servir, dressez sur un plat vos douze croûtons en couronne, la partie pointue sur le plat; mettez sur le haut de chaque croûton un quartier de chinois en forme de crête, et sur le milieu une moitié d'amande sur laquelle vous placerez une cerise confite. Le tout étant ainsi dressé, égouttez avec une cuiller les fruits qui sont dans le sirop, mettez-les dans le milieu de vos croûtons, faites dissoudre deux cuillerées de gelée de groseille dans le sirop et versez-le sur vos croûtons pour les glacer; essuyez les bords du plat et servez bien chaud.

Résumé de la composition. — 12 croûtons de pain taillés en cœur, 12 cerises confites, 6 amandes mondées et dédoublées pour en faire douze morceaux, 3 chinois coupés en quatre quartiers chacun, 4 figues coupées en petits dés, 100 grammes de cédrat coupé en petits dés, 100 grammes de raisin de Malaga, les grains épepinés et coupés en deux, 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre et 1 verre et demi de madère.

# QUATORZIÈME SÉRIE.

## TRAITÉ DE LA PATISSERIE, D'ENTRÉES, D'ENTREMETS ET DE DESSERTS.

---

Il est très-difficile, pour ne pas dire impossible, de bien expliquer et surtout de bien faire comprendre à des personnes étrangères à la pratique de cet art la manière d'opérer en pâtisserie. Cela est si vrai, que Carême a dit, dans son *Pâtissier royal*, qu'une grande pratique pouvant seule donner le tact nécessaire, il n'aurait pas confié à un apprenti de plusieurs mois, même sous sa surveillance, la détrempe et le tour d'une livre de feuilletage.

D'un autre côté, comme dans un ménage on n'a pas toujours les ustensiles nécessaires ni un four à sa disposition, et que, dans tous les cas, la pâtisserie faite dans son ménage n'a jamais aussi bonne mine que celle des pâtissiers et coûte toujours plus cher, pour ces causes, je ne me suis pas très-étendu sur cette partie. Cependant j'ai donné, je crois, les détails d'un assez grand nombre d'articles d'entrées, d'entremets ou de desserts pour que les personnes qui voudraient s'exercer puissent dans tous les cas se tirer d'embarras. J'ai eu pour cela le soin de choisir les articles dont on est le plus susceptible d'avoir besoin dans un ménage, en même temps que ceux d'une facile exécution.

**Pâte brisée.** — Pour un kilog. de farine, il faut un demi-kilog. de beurre, vingt grammes de sel et deux œufs entiers. Si l'on fait plus ou moins de pâte, on diminuera ou augmentera la quantité de chaque objet en proportion.

Manière d'opérer. — Mettez la farine sur la table, en tas, faites un trou au milieu et élargissez-le de façon que la farine forme une couronne : cela s'appelle faire une fontaine ; mettez le sel au milieu et le beurre au tour intérieur et cassé par petits morceaux ; cassez deux œufs sur le sel et versez-y les trois quarts d'un verre d'eau. Commencez par manier le beurre avec les œufs et l'eau, puis peu à peu avec la farine, que vous prendrez par petites parties autour de la fontaine, sans la défaire, jusqu'à ce que l'eau soit entièrement absorbée : alors mêlez-y toute la farine, pressez le tout entre les mains jusqu'à ce que ce mélange forme une espèce de pain émietté, rassemblez-le, et, si les parties étaient trop sèches, qu'elles ne puissent se lier facilement pour former un tout homogène, humectez-les avec quelques gouttes d'eau, assemblez-les, mettez la masse devant vous, fraisez-la en appuyant dessus avec les paumes des mains et l'éloignant de vous à mesure, faites-la toute passer ainsi par petites parties entre la pression des poignets et de la table, afin de bien mêler toutes les parties molles ou dures : on appelle cette opération fraiser un tour. Répétez-la deux fois en hiver et une fois seulement en été ; c'est-à-dire qu'en été vous ne la fraisez que deux tours et en hiver trois. Votre pâte étant ainsi réunie en une seule masse, saupoudrez la table de farine et assemblez-la en la tournant sur elle-même, les pouces au centre, et arrondissez-la et donnez-lui la forme d'une brioche sans tête. Votre pâte ainsi terminée, ployez-la dans un linge et laissez-la reposer au moins un quart d'heure avant de vous en servir. Vous l'emploierez pour faire les pâtés chauds ou froids et foncer des flans de fruits, etc., etc.

**Feuilletage.** — La confection du feuilletage se divise en trois opérations distinctes : la détrempe, le mélange du beurre et le tourage.

Détails de la détrempe. — Pour cinq cents grammes de farine il faut cinq cents grammes de beurre, une cuillerée à bouche de sel fin et un peu plus d'un verre d'eau.

Mettez votre farine sur la table, disposez-la en fontaine comme il est dit pour la *Pâte brisée*, mettez le sel au milieu et gros de beurre comme une noix pris sur les cinq cents grammes, versez-y l'eau et délayez d'abord le beurre avec le bout des doigts d'une seule main, puis mêlez-y peu à peu la farine en ramenant au milieu celle des bords intérieurs et la pressant entre les doigts, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle soit tout amalgamée. Si toutes les parties de votre pâte étaient trop sèches pour se lier facilement, jetez dessus quelques gouttes d'eau, relevez avec le couteau tout ce qui est attaché à la table, ramenez-le sur le reste, formez-en une seule masse que vous roulerez en tous sens sur elle-même, ramenant toujours les extrémités au centre et la faisant passer chaque fois entre la table et la paume de la main, travaillez-la ainsi jusqu'à ce qu'elle soit devenue parfaitement lisse et unie, et qu'elle soit coriace au toucher comme du caoutchouc : alors, mettez-la de côté sur la table et maniez votre beurre.

Mélange du beurre. — Maniez votre beurre jusqu'à ce qu'il ait pris du corps, c'est-à-dire qu'il soit bien lié et pas cassant; donnez-lui à peu près la même consistance que celle de la pâte, épongez-le dans un linge, de manière qu'il n'y reste plus d'eau, saupoudrez légèrement la table de farine, étendez-y un peu votre pâte, aplatissez-la un peu avec la main, aplatissez aussi le beurre en forme ronde et un peu moins large que le diamètre de la pâte, posez-le dessus, étendez-le également sur toute la surface jusqu'à un centimètre des bords, ployez la pâte des quatre côtés, en ramenant les bords au centre, de façon que le beurre s'y trouve enveloppé de tous côtés par une même épaisseur de pâte, aplatissez un peu la masse de votre pâte avec la paume de la main, saupoudrez-la de farine et laissez-la reposer huit ou dix minutes; ensuite tourez-la six fois.

Tourage. — Saupoudrez légèrement de farine la table et la pâte, mettez celle-ci carrément devant vous, puis étendez-la

avec le rouleau le plus possible, toujours carrément, de la même épaisseur et faisant rouler le rouleau de bas en haut. Lorsqu'elle est étendue autant que possible, prenez la partie du bas par les deux bouts, avec les deux mains, et pliez-la juste au milieu de la pâte, donnez un coup de rouleau sur la partie pliée, puis ramenez l'autre par-dessus, en sorte que la masse de pâte, étendue d'abord, se trouve pliée en trois parties égales de la même épaisseur et superposées l'une sur l'autre; cette opération faite, c'est ce qu'on appelle un tour de donné. Pour donner le second, tournez votre feuilletage de façon que la partie qui se trouvait en long soit maintenant en travers; étendez votre feuilletage comme vous avez fait la première fois, pliez-le de même et, enfin, donnez-lui six tours en tout, en ayant soin de le changer de côté, comme je viens de le dire, à chaque tour et de le saupoudrer légèrement de farine à chaque fois (entre le 3e et 4e tour, vous laisserez reposer votre pâte sept à 8 minutes); ensuite servez-vous-en pour ce qu'il sera dit.

Il arrive quelquefois que l'on donne plus ou moins de tours au feuilletage; mais, dans ce cas-là, cela vous sera indiqué dans la description de l'article même où il sera nécessaire de le faire.

Si le feuilletage est déjà d'une difficile exécution en hiver pour les personnes peu exercées, je ne leur conseille pas d'en faire en été, elles en viendraient difficilement à bout et encore!....

**Pâté froid de veau** POUR DIX PERSONNES. — Ayez un kilog. et demi de rouelle de veau sans os, supprimez-en les peaux et les nerfs, divisez-le en deux parties à peu près égales, prenez celle qui vous paraît la mieux en chair et coupez-la par morceaux longs de la grosseur du pouce et de dix à douze centimètres de longueur; tâchez d'en faire dix à douze morceaux et, avec l'autre moitié, ajoutez-y cinq cents grammes de lard gras et faites-en une farce, comme il est dit dans la première série, à l'article *Farce à pâtés froids*. Mettez vos

morceaux de veau dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf, une feuille de laurier, une branche de persil et une gousse d'ail, assaisonnez-les de sel, poivre, etc., puis passez-les un instant sur le feu, seulement pour les faire raidir; remuez-les de temps en temps, puis versez-les dans une terrine avec leur assaisonnement; ajoutez-y autant de lardons de la même longueur et un peu moins gros, et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps-là, faites de la pâte brisée avec un kilog. de farine et un demi kilog. de beurre (voyez l'article *Pâte brisée*) ; lorsqu'elle est faite et reposée, divisez-la en deux parties, dont une des trois quarts à peu près, prenez celle-ci pour foncer votre pâté et opérez de la manière suivante :

Manière de foncer un moule a paté. — Tournez votre pâte avec les mains, en la roulant sur elle-même et ramenant les extrémités au centre, formez-en une masse ronde ou un peu ovale, selon la forme que vous voulez donner à votre pâté; étendez-la ensuite avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ait atteint un développement double, dans tous les sens, du diamètre du moule; essuyez bien votre moule, posez dessous une large feuille de papier beurré, pliez votre pâte en quatre sans appuyer dessus, enlevez-la prestement avec les deux mains et posez-la dans le moule de manière que le milieu de la pâte s'y trouve au centre; rabattez les bords sur les parois du moule et enfoncez-la doucement de tous côtés pour lui faire prendre les contours du moule, en appuyant légèrement dessus, avec précaution, et la pressant quelque peu avec les doigts pour la faire rentrer en elle-même; on l'allonge selon les besoins de l'opération, en commençant par le fond et remontant à mesure jusqu'aux bords du moule : tâchez que la pâte ait partout la même épaisseur. Arrivé aux bords du moule, faites-les dépasser d'un centimètre ou deux à votre pâte, en la pressant entre les doigts et la faisant rentrer en elle-même, afin qu'elle se tienne droite et ferme.

Votre moule étant ainsi foncé, mettez un lit de farce d'en-

viron un centimètre d'épaisseur dans le fond, et garnissez-en un peu le tour intérieur, de manière à former un contre-fort à la pâte; posez sur la farce du fond un lit de morceaux de veau entremêlés de lardons, serrez-les bien les uns contre les autres, couvrez-les d'une couche de farce et remettez un second lit de veau et de lardons, puis de la farce; appuyez bien sur chaque rang pour qu'il n'y reste pas de vides et que le tout soit bien tassé; finissez votre pâté par une couche de farce, égalisez-en bien la surface, couvrez-la de bardes de lard très-minces, faites-la bomber un peu dans le milieu, et mettez-y une feuille de laurier et l'assaisonnement du veau, moins le persil et l'ail.

Tournez le reste de votre pâte comme l'autre, mais étendez-la beaucoup plus mince et guère plus grande que le diamètre du moule; cette pâte, ainsi étendue et destinée à couvrir le pâté, se nomme *abaisse;* on donne cette dénomination à toute partie de pâte plus ou moins étendue avec le rouleau, et quelle que soit sa forme.

Otez avec un couteau la farce qui aurait pu s'attacher intérieurement aux bords de la pâte, mouillez ces bords avec un pinceau légèrement trempé dans l'eau, posez votre abaisse sur le pâté et soudez-la aux bords, que vous venez de mouiller, en pressant les deux pâtes l'une contre l'autre de façon qu'elles n'en forment plus qu'une; l'on appelle la *crête du pâté* le surplus de pâte qui déborde le moule; coupez cette pâte d'une façon régulière et d'environ deux centimètres de hauteur au-dessus du couvercle.

Réunissez les débris de la pâte, formez-en une masse, étendez-la très-mince et coupez dedans avec un emporte-pièce ou avec un couteau un certain nombre de petits morceaux de pâte historiés, et avec lesquels vous formerez sur le couvercle du pâté tels dessins qu'il vous plaira ; pour les coller, il suffit d'humecter tant soit peu le couvercle; cela fait, enfoncez perpendiculairement dans le milieu du couvercle du pâté le manche d'une cuiller de bois à trois centimètres à peu près de profondeur, et, lorsque vous l'avez retirée pour que le trou

qu'elle aura fait ne se rebouche pas, maintenez-le ouvert avec un petit morceau de carte ou de carton plié en spirale : cela formera une espèce de cheminée par laquelle s'exhalera la vapeur des viandes, qui ferait éclater le couvercle si elle n'avait pas d'issue ; dorez le dessus et la crête de votre pâté avec un pinceau de plumes trempé dans un jaune d'œuf délayé avec une goutte d'eau ; entourez la crête d'une bande de papier beurré, attachez-la avec une ficelle et mettez votre pâté au four : il faut à peu près deux heures de cuisson ; tâchez que le four soit convenablement chaud et de lui donner une belle couleur.

Pendant que votre pâté cuit, mettez dans une casserole les os et les parures de votre veau et quelques autres parures de viande crue, si vous en avez, un pied de veau désossé et blanchi (voyez la manière de le faire à l'article *Pieds de veau*, dans la cinquième série). On peut remplacer le pied de veau par 5 ou 6 feuilles de gélatine, la couenne et les parures de votre lard, un oignon et une carotte émincés et un bouquet de persil ; assaisonnez tout cela d'un peu de sel et de gros poivre et mouillez-le avec deux verres de vin blanc, un petit verre d'eau-de-vie et ce qu'il faudra d'eau pour que tout y baigne; faites bouillir, écumez et laissez cuire doucement aussi longtemps que le pâté. Ensuite, passez ce fond au tamis, faites-le réduire, à grand feu, au moins de moitié, et, lorsque le pâté sera sorti du four, au moyen d'un petit entonnoir de papier fort ou de carton, versez-y autant de ce fond qu'il pourra y en entrer; mettez ensuite votre pâté dans un endroit frais à courant d'air, deux heures après faites chauffer légèrement le reste du fond, si vous en avez, et voyez s'il peut en entrer encore dans le pâté ; puis bouchez l'ouverture de la cheminée avec un petit tampon de pâte ou de linge bien propre, et laissez refroidir le pâté, sans le sortir du moule, pendant dix à douze heures en hiver et quinze ou vingt en été. Lorsque vous n'aurez pas de moule pour faire vos pâtés, vous pourrez les faire dans des casseroles, en procédant comme si c'était un moule.

**Pâté froid de veau et jambon.** — Procédez de tous points, pour faire ce pâté, comme il est dit pour le précédent; seulemént mettez-y quelques morceaux de veau de moins, et remplacez-les par autant de morceaux de jambon cuit, maigre et à peu près de la même grosseur.

**Pâté froid de volaille** POUR HUIT A DIX PERSONNES. — Il faut au moins un kilo et demi de farce, un kilo de pâte, un poulet et trois cents grammes de noix de veau tout épluchée pour faire des filets, pour farcir le poulet, plus une quinzaine de lardons et deux ou trois bardes de lard.

Faites votre farce comme il est dit dans la première série, à l'article *Farce a pâté froid*, et votre pâte comme il est dit au commencement de cette série, à l'article *Pâte brisée;* désossez ensuite votre poulet comme il est dit à l'article *Galantine de poulet*, dans la huitième série, et farcissez-le de la même manière; seulement ne le cousez pas, ni ne le ficelez pas, foncez ensuite votre moule comme il est dit pour le *Pâté froid de veau*, garnissez-le de même de farce dans le fond et autour, posez votre poulet tout farci sur la couche de farce du fond, garnissez-en le tour et le dessus, et finissez et faites cuire votre pâté comme celui de veau, donnez-lui le même temps pour sa cuisson et, pendant qu'il cuit, faites aussi un fond, dans lequel vous ajouterez la carcasse et les débris du poulet, et que vous verserez ensuite dans le pâté. (Voyez, pour tous ces détails, le dernier alinéa de la description de l'article du *Pâté-froid de veau.*)

Vous aurez soin de choisir un moule dont la grandeur soit proportionné à la grosseur que devra avoir le poulet étant farci. Si vous voulez y ajouter des truffes, vous les mettrez dans l'intérieur du poulet, après les avoir préalablement bien nettoyées et pelées; si elles sont grosses, vous les couperez par morceaux.

**Pâté froid de perdreaux.** — Désossez deux perdreaux et faites-en deux petites galantines, en procédant comme il est dit pour la dinde (voyez l'article *Dinde en*

*galantine*, dans la huitième série); seulement proportionnez les lardons et les filets de veau à la grosseur des perdreaux, et ne les ficelez pas ni ne les cousez pas. Faites à peu près un kilo et demi de farce, comme il est dit dans la première série à l'article *Farce à pâté froid;* vous en prendrez la moitié pour farcir les perdreaux et conserverez l'autre pour garnir le dessus et le tour du pâté. Du reste, voyez l'article précédent et procédez de même pour finir votre pâté : il n'y a de différence que d'un poulet à deux perdreaux, mais il faudra cependant une demi-heure de cuisson de moins.

**Pâté froid de perdreaux en terrine.** — Ayez une terrine en terre, longue ou ronde, de capacité suffisante pour mettre deux perdreaux farcis et leur garniture, qui ne sente pas le graillon et qui ait son couvercle, garnissez-en le tour et le fond de bardes de lard très-minces; faites une farce comme il est dit pour le *Pâté froid de perdreaux*, désossez les deux perdreaux et formez-en deux petites galantines comme il est dit dans le même article; mettez dans le fond de votre terrine une couche de farce de deux travers de doigt d'épaisseur, garnissez-en le tour sur les bardes d'une légère couche, posez vos perdreaux dessus, garnissez les intervalles et le dessus du reste de la farce, tassez-la le plus possible pour qu'il n'y reste pas de vides; puis, votre terrine étant bien garnie jusqu'à un centimètre des bords, mettez quelques bardes sur la farce, et deux feuilles de laurier par-dessus. Mettez le couvercle sur la terrine et soudez-le avec une bande de papier de quatre ou cinq centimètres de largeur, que vous collerez sur la jointure du couvercle et de la terrine avec un peu de colle de farine, afin d'intercepter l'air, et faites cuire dans un four de chaleur modérée, pendant à peu près deux heures; lorsque votre pâté est cuit, laissez-le refroidir sans y toucher pendant six ou sept heures en hiver et dix ou douze en été ; à moins que vous ne le mettiez sur la glace, auquel cas, quatre ou cinq heures suffiraient.

Vous pourrez de la même manière faire toutes espèces de

pâtés froids de viande, de gibier ou de volaille : il n'y a d'autres différences avec les pâtés ordinaires que la pâte de supprimée et le fond qu'on y met après leur cuisson.

**Pâté froid de lièvre.** — Dépouillez et videz un lièvre (voyez-en la manière dans la neuvième série), conservez avec soin le sang et le foie dont vous ôterez l'amer, levez les deux épaules, détachez les deux cuisses à l'os de la jointure, levez les filets dans toute leur longueur, en suivant l'épine dorsale depuis entre les deux épaules jusqu'aux cuisses, laissez le moins de chair possible après les os, et enlevez la petite peau qui recouvre les filets, pour cela, placez votre filet bien droit du côté de la peau, sur la table et faites glisser un couteau à lame mince entre la peau et la chair, en ayant soin de ne pas attaquer la chair; ôtez les os, les nerfs et les peaux des cuisses et des épaules, piquez-les ainsi que les filets de trois ou quatre petits lardons, coupez chaque cuisse en deux morceaux et faites mariner vos morceaux de lièvre dans une terrine avec sel, poivre, thym, laurier et une gousse d'ail; mettez-y une goutte d'huile et tournez-le dans cet assaisonnement, mettez-y aussi une douzaine de lardons de dix à douze centimètres de longueur et gros comme le petit doigt.

Faites une farce avec un kilog. de veau tout épluché et environ sept cents grammes de lard, ajoutez-y le sang, le foie et tous les petits morceaux de chair que vous pourrez arracher après la carcasse du lièvre, procédez pour la faire comme il est dit dans la première série, à l'article *Farce à pâtés froids*, et assaisonnez-la de même.

Faites ensuite un kilo de *Pâte brisée* (voyez cet article au commencement de cette série), divisez-la en deux parties comme il est dit pour le *Pâté froid de veau*, et foncez votre moule de la même manière.

Votre moule étant foncé, garnissez-le de vos morceaux de lièvre et des lardons, en mettant une couche de farce dans le fond et autour du moule, et procédant de tous points comme il est dit pour le *Pâté froid de veau.*

Faites aussi pour y verser, lorsqu'il sera cuit, un fond dans lequel vous mettrez la carcasse et les débris du lièvre. (Voyez, pour ces derniers détails, le dernier alinéa de l'article *Pâté froid de veau.*)

**Pâté chaud à la financière.** — Pour quatre ou six personnes, faites une *Pâte brisée* avec six cents grammes de farine et trois cents grammes de beurre, procédez comme il est dit à l'article *Pâte brisée.* Lorsqu'elle est faite divisez-la en deux parties, dont une des trois quarts, à peu près ; avec la plus grosse, foncez un moule de la manière indiquée à l'article *Pâté froid de veau.* Quand il est foncé, mettez un rond de papier beurré dans le fond et une bande également beurrée autour, le côté beurré appuyé sur la pâte, emplissez-le de son ou de farine, jusqu'à un centimètre des bords, couvrez le son d'un rond de papier beurré, mais la partie beurrée en dessus, posez le couvercle de votre pâté et finissez-le comme l'autre et faites-le cuire : une heure de cuisson suffit.

Pendant que votre pâté cuit, préparez une *Garniture financière à brun* (voyez cet article dans la deuxième série). Lorsqu'il est cuit, démoulez-le, détachez le couvercle en le coupant autour de la crête, videz le pâté, ôtez avec soin le son et le papier qui s'y trouvent, ainsi qu'après le couvercle; nettoyez-le bien, tenez-le chaudement et, au moment de servir, versez dedans la garniture bien chaude, mettez dessus quatre écrevisses, posez le couvercle et servez.

**Pâté chaud de ménage.** — Hachez ensemble et très-menu deux cents grammes de porc frais, quatre cents grammes de rouelle de veau bien maigre dont vous aurez ôté les peaux, les os et les nerfs, et cent cinquante grammes de graisse de bœuf bien épluchée; assaisonnez cette farce de sel, poivre et épices, deux œufs entiers et le quart d'un verre de vin blanc et mêlez bien le tout.

Faites six cents grammes de pâte brisée et foncez-en un moule de la manière indiquée à l'article *Pâté froid de veau* (voyez cet article) ; lorsqu'il est foncé, mettez dans le fond

une couche de farce d'environ deux centimètres d'épaisseur, roulez le reste de la farce sur la table avec un peu de farine, formez-en des boulettes de la grosseur d'une petite prune et emplissez-en votre pâté; couvrez-le comme le *Pâté froid de veau* et faites-le cuire de la même manière : une heure et demie de cuisson suffit.

Pendant que votre pâté cuit, faites fondre dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf, mettez-y les parures du veau et du porc frais, passez-les sur le feu, remuez-les avec une cuiller de bois, aussitôt qu'elles ont pris un peu de couleur, jetez dessus une forte cuillerée à bouche de farine, mélangez-la, laissez-la cuire doucement cinq ou six minutes, et versez dessus une cuillerée à pot et demie de bouillon gras ou de jus, et une goutte de vin blanc; tournez le tout jusqu'à ce que la sauce bouille, puis assaisonnez-la légèrement de sel et poivre, mettez-y un oignon et un bouquet de persil, colorez-la légèrement avec une goutte de caramel, et laissez-la cuire doucement aussi longtemps que le pâté; ensuite passez-la au tamis, dégraissez-la et faites-la réduire un peu, enlevez le couvercle du pâté, posez le pâté sur un plat, versez dedans votre sauce bouillante et servez.

Vous pourrez, si vous voulez, mettre dans votre sauce des champignons, des morilles, des cervelles ou des truffes, le tout cuit comme il est dit à chacun de leurs articles, dans la deuxième série (pour garniture).

**Tourte de ménage.** — Faites une farce pareille à celle du *Pâté chaud de ménage* et en même quantité; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de ciboulette hachée et forte pincée de persil; faites ensuite cinq cents grammes de feuilletage, mais mettez-y seulement trois cents grammes de beurre et donnez-lui sept tours. Votre pâte étant finie et reposée un peu, allongez-la le plus possible jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que quatre à cinq millimètres d'épaisseur : alors coupez le bord d'un côté dans toute sa longueur, mais juste ce qu'il faut pour aligner la pâte, puis coupez, toujours dans la lon-

gueur, deux bandes pareilles d'environ trois ou quatre centimètres de largeur, et rognez-en légèrement les deux bouts; mettez ces bandes de côté et couvrez-les d'un linge pour que la pâte ne se hâle pas. Ces deux bandes, au bout l'une de l'autre, doivent avoir une longueur triple du diamètre de la tourte qu'elles doivent border.

Réunissez le reste de votre pâte et divisez-la en deux parties, dont une un peu plus forte que l'autre. Saupoudrez la table de farine, tournez séparément sur elle-même chacune de ces parties, en ramenant toujours les extrémités au centre, de manière à en former une masse ronde; étendez-les ensuite avec le rouleau et formez-en deux abaisses rondes de vingt-deux et vingt-trois centimètres de largeur en tous sens, enlevez la plus petite de ces abaisses en la plaçant sur le rouleau, étendez-la sur une plaque et donnez-lui un coup de rouleau pour la planer.

Cela fait, étendez toute votre farce dessus en ne l'approchant qu'à trois ou quatre centimètres des bords et de manière qu'elle soit bombée dans le milieu; mouillez ensuite les bords de la pâte tout autour de la farce, posez votre autre abaisse dessus, et soudez-la bien avec l'autre, en appuyant légèrement dessus, puis rectifiez-en la forme ronde en coupant les endroits de la pâte qui la déformeraient. Avec un pinceau de plumes trempé dans l'eau, mouillez légèrement le dessus de la bordure de pâte, et posez dessus une de vos bandes en réglant son alignement sur le bord de la pâte de la tourte et la tournant autour de la farce, tout en appuyant un peu dessus pour qu'elle se colle sur l'abaisse. Coupez un peu en biseau les deux bouts de cette bande, et faites-en autant à un bout de la seconde, afin que les deux bouts de l'une et de l'autre, quoique posés l'un sur l'autre, n'aient pas plus d'épaisseur que la bande même; mouillez un peu un bout de celle déjà placée, posez dessus le bout coupé de la seconde, et placez celle-ci comme l'autre jusqu'à la rencontre de son autre extrémité. Alors faites ici la même opération qu'à la première jonction : si votre bande est un peu courte, allon-

gez-la en la tirant, et si elle est trop longue, coupez-la juste à la hauteur de celle déjà fixée et soudez bien les deux joints.

Dorez votre tourte avec un œuf bien battu et mettez-la dans un four de chaleur modérée, donnez-lui à peu près une heure de cuisson et servez-la ensuite chaude ou froide.

Vous pourrez, si vous voulez, n'étendre que la moitié de votre farce sur la première abaisse et faire avec le reste des petites boulettes que vous placerez les unes à côté des autres sur la couche de farce, en les disposant de manière à leur donner une forme bombée dans le milieu; vous couvrirez ensuite votre tourte comme celle-ci, et, lorsqu'elle sera cuite, vous enlèverez le dessus en forme de couvercle, et vous verserez sur les boulettes une sauce préparée d'avance, comme celle indiquée pour le *Pâté chaud de ménage*.

**Vol-au-vent à la financière.** — Faites deux cent cinquante grammes de feuilletage (voir cet article), donnez-lui six tours, puis étendez votre pâte en carré d'une quinzaine de millimètres d'épaisseur; enlevez-la avec le rouleau et posez-la sur une plaque, donnez-lui un léger coup de rouleau pour effacer les plis faits en l'enlevant, posez dessus un couvercle de casserole ou une assiette de la grandeur que vous voudrez faire votre vol-au-vent, et coupez-la autour avec la pointe d'un couteau; enlevez le surplus de la pâte, avec lequel vous pourrez faire une galette ou quelques petits gâteaux, ôtez le couvercle ou l'assiette avec précaution pour ne pas déformer votre vol-au-vent, dorez-le avec un œuf bien battu, mais prenez garde de ne pas dorer les côtés, cela l'empêcherait de monter; tracez dessus avec un couteau la forme du couvercle, à trois centimètres des bords, et faites cuire votre vol-au-vent dans un four de chaleur moyenne; il faut vingt-cinq à trente minutes de cuisson. Lorsqu'il est cuit, détachez le couvercle, enlevez-le, ôtez une partie de la pâte molle qui est dedans, et appuyez l'autre contre les bords pour les consolider; remettez un instant votre vol-au-vent

au four, puis ôtez-le et tenez-le chaudement si vous devez le servir de suite, sinon vous le ferez chauffer un instant avant de servir.

Faites une financière à blanc (voyez cet article à la deuxième série). Au moment de servir, garnissez-en votre vol-au-vent, mettez dessus quatre écrevisses et son couvercle, et servez.

En indiquant deux cent cinquante grammes de feuilletage cela veut dire que c'est avec deux cent cinquante grammes de farine qu'il faut opérer en mettant le beurre en proportion. Cette quantité suffit pour faire un vol-au-vent de six à huit personnes.

**Vol-au-vent de cervelles.** — Faites un vol-au-vent de la manière indiquée dans l'article précédent et garnissez-le de deux ou trois cervelles de veau, ou six de mouton, accommodées à la poulette (voyez ces deux articles à la cinquième et sixième série).

**Vol-au-vent d'anguilles.** — Faites le vol-au-vent comme celui à la financière, et garnissez-le d'une anguille accommodée à la poulette (voyez cet article dans la dixième série).

**Vol-au-vent garni d'une fricassée de poulet.** — Faites un vol-au-vent comme il est dit à l'article *Vol-au-vent à la financière*, et garnissez-le d'une fricassée de poulet (voyez cet article dans la huitième série), et mettez dessus quatre écrevisses.

**Vol-au-vent de turbot.** — Faites un vol-au-vent comme il est dit à l'article *Vol-au-vent à la financière*, et garnissez-le de *Turbot à la Béchamelle* (voyez cet article à la dixième série); mettez quatre écrevisses dessus.

**Vol-au-vent de saumon.** — Faites un vol-au-vent de la manière indiquée à l'article *Vol-au-vent à la financière*, garnissez-le de *Saumon à la Béchamelle* (voyez cet article

dans la dixième série), et mettez dessus quatre écrevisses.

**Vol-au-vent de morue.** — Faites un vol-au-vent de la manière indiquée à l'article *Vol-au-vent à la financière*, et garnissez-le de *Morue à la crème* (voyez cet article dans la dixième série).

**Petits pâtés au naturel.** — Pour vingt-quatre petits pâtés, faites deux cent cinquante grammes de feuilletage, donnez-lui six tours, étendez-le jusqu'à ce qu'il n'ait plus qu'une épaisseur de six à sept millimètres; coupez dedans vingt-quatre petits morceaux ronds, servez-vous pour cela d'un coupe-pâte de cinq à six centimètres de diamètre, et mettez-les de côté sur la table les uns à côté des autres sans qu'ils se touchent; réunissez les débris de votre pâte, assemblez-les, formez-en une seule masse et donnez-lui un tour, allongez-la comme la première fois, mais moitié moins épaisse. Coupez-y, avec le même coupe-pâte, vingt-quatre autres morceaux, posez-les à mesure sur une grande plaque en tôle à deux ou trois centimètres de distance les uns des autres, humectez-les tous avec un pinceau mouillé sur toute leur surface, mettez au milieu de chacun gros comme une noisette de farce, que vous aurez faite d'avance comme il est dit dans la première série, à l'article *Farce à pâté chaud*, ou seulement de chair à saucisses. Couvrez-les avec les premiers ronds de pâte que vous avez coupés, placez-les de façon qu'ils soient bien d'aplomb sur ceux de dessous, appuyez légèrement dessus autour de la farce et sur les bords pour les souder ensemble, dorez le dessus de vos petits pâtés, mais non les rebords, et faites-les cuire dans un four de chaleur modérée : quinze à vingt minutes suffisent pour leur cuisson; servez-les bien chauds.

**Galette de ménage.** — Faites deux cent cinquante grammes de feuilletage, mais ne mettez que cent cinquante grammes de beurre, donnez-lui six tours et laissez-le reposer dix minutes. Réunissez ensuite les quatre coins au milieu

et tournez votre pâte sur elle-même, en ramenant toujours les bords au centre; formez-en une espèce de boule aplatie sur son centre, et étendez-la avec le rouleau, en lui conservant sa forme ronde, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus qu'une épaisseur d'un centimètre à un centimètre et demi, mais bien égale partout. Posez votre galette sur une plaque, donnez-lui un léger coup de rouleau dessus pour effacer les plis qu'elle aurait pu former en l'enlevant, dorez toute la surface avec un œuf bien battu, donnez-lui quelques coups de couteau tout le tour, à deux ou trois centimètres les uns des autres, pour la guillocher; rayez le dessus avec la pointe d'un couteau en y formant une rosace ou simplement des carrés ou des losanges, et faites-la cuire dans un four à chaleur modérée. Il faut vingt-cinq ou trente minutes de cuisson

## PATISSERIE D'ENTREMETS.

**Brioches.** — Pesez sept cent cinquante grammes de belle farine; séparez-en le quart pour faire un levain, disposez-le en fontaine, c'est-à-dire faites un trou au milieu et élargissez-le avec le bout des doigts, mettez-y un demi-verre d'eau tiède et vingt grammes de levûre de bière, délayez de suite cette levûre du bout des doigts, mêlez-y peu à peu la farine et pétrissez le tout en le tournant sur lui-même jusqu'à ce que vous en ayez bien assemblé toutes les parties et que cela forme une pâte mollette et légère. Battez-la pendant quelques minutes avec les mains, ramassez-la en une seule masse, saupoudrez la table de farine et moulez dessus votre levain en le tournant sur lui-même avec les deux mains et ramenant toujours les bords au centre, formez-en une boule et mettez-la dans une petite casserole, fendez le dessus de deux coups de couteau en croix, couvrez la casserole et placez-la dans un endroit modérément chaud.

Pendant que votre levain fermente, disposez le reste de

votre farine en fontaine, mettez au milieu vingt grammes de sucre en poudre, vingt grammes de sel fin et le quart d'un verre de lait, remuez ce mélange sans toucher à la farine, ajoutez-y quinze œufs entiers, s'ils sont petits, et treize, s'ils sont beaux (ayez soin de les casser dans une assiette et de les flairer l'un après l'autre à mesure que vous les mettez dans la pâte), et cinq cents grammes de beurre cassé en petits morceaux; il faut que ce beurre soit très-malléable. Commencez par manier le beurre avec les œufs, puis mêlez-y peu à peu la farine; rassemblez le tout, formez-en une masse et mouvez-la en la tournant sur elle-même, ramenez-la devant vous et fraisez-la en appuyant dessus avec les paumes des mains, et l'éloignant de votre corps par petites parties, la faisant ainsi toute passer entre la pression des poignets et de la table, afin de bien mêler le beurre avec les autres substances de la pâte, répétez cette opération trois fois en hiver et deux fois seulement en été; votre pâte doit être après cela un peu molle et bien liée; si elle se trouvait trop ferme, ajoutez-y un ou deux œufs. Regardez à ce moment si votre levain est à son point : pour cela, il faut qu'il ait gonflé des deux tiers; s'il n'était pas assez gonflé, mettez-le dans un endroit un peu plus chaud, et, aussitôt qu'il est à son point, versez-le sur votre pâte et mêlez-le avec. Pour cela, pressez l'un et l'autre dans vos mains rapprochées jusqu'à ce qu'ils s'en échappent, remettez toujours dessus et au milieu ce qui va dessous et sur les bords, jusqu'à ce qu'ils ne forment qu'un même corps : alors votre pâte est finie pour le moment.

Ramassez-la en une masse ronde et mettez-la dans une terrine que vous aurez saupoudrée de farine; couvrez-la d'une serviette pliée en quatre et mettez-la dans un endroit sec à l'abri des courants d'air; laissez-la fermenter pendant trois ou quatre heures en été et cinq ou six en hiver.

Après ce temps-là, mettez de nouveau votre pâte sur la table, saupoudrez-la légèrement de farine, étalez-la le plus possible et repliez-la sur elle-même en ramenant de tous côtés les bords au centre. Répétez cette opération deux fois, et

mettez-la encore dans la terrine comme avant. Une heure ou deux après, renouvelez encore deux fois cette dernière opération, puis confectionnez vos brioches de la manière suivante :

Divisez votre pâte en autant de morceaux que vous voulez faire de brioches, puis coupez chacun de ces morceaux en deux parties, dont une trois fois plus grosse que l'autre; donnez à chacune de ces parties une forme arrondie, la plus grosse devant former le corps de la brioche, et la plus petite former la tête. Posez la brioche sur une feuille de fort papier beurré, appuyez légèrement le doigt sur le milieu, humectez-le un peu, posez dessus la petite tête et pressez-la un peu en dessous avec les doigts pour qu'elle se colle bien à la brioche. Faites-en autant à toutes, dorez-les avec du jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau, faites-leur deux ou trois petites incisions autour avec la pointe d'un couteau et sur le haut de la tête, mettez-les dans un four bien atteint, et laissez-les cuire pendant une heure ou deux, selon leur grosseur, à moins qu'elles ne soient très-petites, car il faudrait beaucoup moins de temps (en disant une heure, je suppose que chaque brioche pèse au moins cinq ou six cents grammes), et deux heures si vous n'avez fait qu'une seule brioche avec toute votre pâte. A peu près à moitié de leur cuisson, regardez si les têtes sont bien détachées de la masse, sinon détachez-les doucement avec la main sans cependant les arracher. Si, au contraire, elles s'étaient renversées, redressez-les et mettez-les d'aplomb sur le milieu. Remettez-les bien vite au four, couvertes de papier, et ne les touchez plus que pour les sortir.

**Brioches en couronnes.** — En procédant comme il est dit dans l'article précédent, vous pourrez, avec la même pâte, donner différentes formes à vos brioches : vous pourrez, par exemple, en faire des pains bénits, carrés ou en couronnes. A cet effet, vous diviserez votre pâte en autant de morceaux que vous voudrez faire de brioches, ou bien vous la

laisserez d'un seul morceau si vous n'en voulez qu'une grande; mais, petites ou grandes, vous procéderez de même.

Arrondissez votre pâte comme une brioche ordinaire sans tête, appuyez fortement le poignet dessus, traversez-la de part en part bien au milieu; puis, avec les deux mains, élargissez-la peu à peu en l'allongeant et la roulant un peu sur la table, légèrement saupoudrée de farine, jusqu'à ce qu'elle ait atteint le développement que vous voudrez lui donner. Posez-la sur une large feuille de papier beurré, rectifiez sa forme ronde ou carrée, dorez-la avec du jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau, fendez légèrement le dessus, donnez quelques coups de couteau verticaux autour, et faites-la cuire à four chaud et bien atteint.

**Biscuit de Savoie.** — Faites fondre doucement, et sans qu'il prenne de couleur, cent cinquante grammes de beurre dans une petite casserole, écumez-le jusqu'à ce qu'il soit clarifié, passez-le ensuite dans le coin d'une serviette, remettez-le dans une petite casserole bien propre, et conservez-le tiède.

Cassez douze œufs bien frais, l'un après l'autre, au-dessus d'une assiette, mettez à mesure les blancs dans une terrine, et les jaunes dans une autre; ayez soin de ne pas laisser tomber de jaune dans les blancs.

Lorsque vos œufs sont tous cassés, pesez cinq cents grammes de sucre en poudre, mettez-en la moitié dans les jaunes, ajoutez-y le zeste d'un citron haché très-fin, mélangez et tournez le tout avec une cuiller de bois, afin qu'il ne s'y forme pas de grumeaux, ajoutez-y le reste du sucre, et continuez de tourner et de battre ce mélange pendant vingt-cinq à trente minutes.

Essuyez le moule dans lequel vous voulez mettre votre biscuit, beurrez-le parfaitement en étendant avec un pinceau de plumes le beurre que vous avez clarifié; aussitôt qu'il est beurré, jetez dedans une poignée de farine mélangée d'autant de sucre très-fin et passé au tamis, faites courir cette farine

sur toutes les parties du moule à l'intérieur, ce qui servira à glacer votre biscuit, puis renversez-le et secouez-le un peu pour en ôter la farine qu'il y a de trop.

Fouettez vos blancs de la manière indiquée pour les *Meringues* (voyez cet article). Lorsqu'ils sont à leur point, mêlez-en une petite partie dans les jaunes, mais continuez de fouetter les blancs, sans cela ils tourneraient en neige; puis faites-vous verser doucement, par une autre personne, les jaunes sur les blancs, que vous remuerez en les tournant avec le fouet pour bien les mêler, ajoutez-y, en les tournant, deux cent cinquante grammes de fécule de pommes de terre et, lorsque tout est bien amalgamé, versez-le de suite dans le moule, placez-le sur une plaque et mettez-le dans un four de chaleur modérée.

Observez de temps en temps le travail de votre biscuit sans le toucher; si le dessus se colore, mettez-y quelques feuilles de papier avec la pelle. Au bout d'une heure, retirez-le doucement du four; s'il a une belle couleur et que le dessus soit ferme au toucher, posez un plafond dessus, retournez le moule sens dessus dessous et enlevez-le avec précaution. Si par hasard le biscuit ne se détachait pas facilement, tapez légèrement dessus et autour du moule avec une cuiller de bois ou le manche d'un couteau, en le levant doucement à mesure. Entourez le bas du biscuit d'une bande de papier un peu fort, attachez-la avec une ficelle et remettez le biscuit au four pendant quelques minutes. Si, au contraire, au bout d'une heure le dessus de votre biscuit est encore mou, laissez-le au four jusqu'à ce qu'il soit dans les conditions voulues, c'est-à-dire d'une belle couleur et ferme au toucher.

On ne peut guère fixer au juste le temps qu'il faut pour la cuisson d'aucune pièce de pâtisserie, d'autant plus que cela dépend souvent de plusieurs causes impossibles à prévoir. C'est donc aux personnes qui opèrent à bien se rappeler à quels indices on peut reconnaître leur point de cuisson.

**Nougat.** — Pour un nougat de douze à quinze personnes,

il faut de quatre à cinq cents grammes d'amandes et deux cent cinquante à trois cents grammes de sucre en poudre.

Mondez vos amandes de la manière suivante : Faites bouillir de l'eau dans une casserole, jetez-les dedans, couvrez la casserole et ôtez-la du feu. Un instant après, voyez si leur enveloppe se détache facilement : alors égouttez-les, remettez-les dans la casserole, couvrez-les d'un linge pour les maintenir chaudes, et mondez-les de suite.

Lorsque vos amandes sont mondées, coupez-les en filets le plus minces possible dans leur longueur, étalez-les ensuite sur une plaque couverte d'une feuille de papier, et laissez-les sécher dans un endroit chaud pendant un jour ou deux. Si vous êtes pressé, faites-les sécher à la bouche d'un four, mais remuez-les souvent pour qu'elles ne prennent pas de couleur.

Au moment de faire votre nougat, mettez vos amandes à chauffer à la bouche d'un four, huilez l'intérieur de votre moule et renversez-le sur une assiette, faites fondre doucement, sur un feu modéré, votre sucre dans un poêlon d'office, casserole non étamée, remuez-le avec une cuiller de bois à mesure qu'il se fond et jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur jaune clair. Alors mettez-y vos amandes, mêlez-les parfaitement sans les écraser, retirez le poêlon du feu, mettez une petite partie de vos amandes sur une plaque huilée que vous aurez placée d'avance à votre proximité, et tenez le reste de vos amandes au chaud, à la bouche du four ou sur le bord du fourneau, sans leur laisser prendre de couleur tout le temps que vous montez votre nougat ; aplatissez de suite et le plus mince possible la partie d'amandes qui est sur la plaque ; servez-vous pour cela d'une cuiller d'argent, d'un citron ou d'un rouleau à pâtisserie, huilez-vous les mains pour ne pas vous brûler, et posez vivement ce morceau dans le fond du moule ; faites-lui-en prendre les contours en appuyant dessus avec un citron, et de suite aplatissez-en un autre morceau, soudez-le au premier en le pressant contre, et continuez ains jusqu'aux bords du moule. Regardez dans l'intérieur s'il ne

s'y trouve pas des jours ou quelques parties qui menacent de se détacher; bouchez les uns, s'il y en a, et consolidez les autres avec quelque peu d'amandes bien chaudes, et laissez refroidir votre nougat. Lorsqu'il est froid, mettez les deux mains dedans, appuyez-les légèrement contre les parois du moule, et tirez doucement à vous pour vous assurer qu'il s'en détache. S'il y restait attaché, faites-le légèrement chauffer à la bouche du four, et, lorsqu'il est détaché, mettez un plafond dessus, retournez le moule et enlevez-le avec précaution et des deux mains. S'il ne se détachait pas encore parfaitement, tenez le moule d'une main en l'attirant, et de l'autre tapotez légèrement le moule de tous côtés jusqu'à ce que le nougat s'en détache. Au moment de servir, mettez-le sur un plat garni d'une serviette.

**Gâteau de plomb.** — Pesez trois cent soixante-quinze grammes de farine sur la table, faites un trou au milieu, mettez-y une pincée de sel fin, une forte cuillerée à bouche de sucre en poudre, le zeste de la moitié d'un citron haché très-fin, trois jaunes d'œufs, trois cents grammes de beurre, et un demi-verre de lait; travaillez cette pâte comme la *Pâte brisée* (voyez cet article), fraisez-la cinq fois, ensuite moulez-la comme une brioche sans tête et étendez-la avec le rouleau en lui conservant sa forme arrondie, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que trois ou quatre centimètres d'épaisseur sur toute sa surface; mettez-la sur une plaque, dorez le dessus seulement, entourez votre gâteau d'une bande de papier beurré de quatre centimètres de hauteur, que vous maintiendrez en collant les deux bouts l'un sur l'autre avec du jaune d'œuf; tracez dessus avec la pointe d'un couteau un dessin quelconque, piquez-le en quatre ou cinq endroits avec une aiguille à brider en le traversant de part en part, faites-lui un petit trou dans le milieu, et faites-le cuire dans un four de bonne chaleur; il faut environ une heure un quart ou et demie pour sa cuisson. On peut servir ce gâteau chaud ou froid.

**Gâteau au fromage.** — Pilez ou écrasez parfaitement trois cents grammes de fromage de Brie ou tout autre fromage gras, après l'avoir bien nettoyé, passez-le au travers d'un tamis ou d'une passoire, et mettez-le dans une assiette. Pesez quatre cents grammes de farine sur la table, faites un trou au milieu, mettez-y votre fromage, trois cents grammes de beurre manié et quatre œufs entiers, maniez bien le tout et travaillez votre pâte comme il est dit pour la *Pâte brisée*, tournez-la sur elle-même en ramenant toujours les bords au centre, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite étendez-la avec le rouleau de la même épaisseur que le *Gâteau de plomb*, et finissez celui-ci de la même manière (voyez l'article précédent); il faut une demi-heure de moins, à peu près, pour sa cuisson. On le sert chaud ou froid.

**Gâteau de pommes de terre.** — Lavez une douzaine de grosses pommes de terre jaunes, essuyez-les et faites-les cuire dans un four ou dans des cendres chaudes.

Lorsqu'elles sont cuites, essuyez-les bien, coupez-les en deux et, avec une cuiller, retirez-en toute la partie farineuse, que vous maintiendrez chaude dans une casserole couverte, à mesure que vous la sortez de la pelure. Lorsqu'elle y est toute, pesez-en sept cent cinquante grammes, pilez cette purée dans un mortier avec quatre-vingt-dix grammes de bon beurre, cent trente-cinq grammes de sucre en poudre, quatre-vingt-dix grammes de macarons pulvérisés et une pincée de sel fin; quand tout est bien mêlé, ajoutez-y deux œufs entiers, trois jaunes et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, amalgamez bien tout cela, pilez-le encore un peu, incorporez-y le quart d'un verre de lait froid et mettez le tout dans un moule beurré d'avance et saupoudré de chapelure, comme il est dit pour le *Gâteau de riz;* faites cuire et servez de même (voir treizième série). Si vous n'avez pas de mortier pour piler vos pommes de terre, écrasez-les sur la table avec un rouleau à pâtisserie et mêlez-y ensuite tout à la fois le beurre, les œufs, le sucre, le sel, la fleur d'oranger

et les macarons; maniez bien le tout jusqu'à ce que cela soit parfaitement amalgamé, mettez-le ensuite dans une terrine, travaillez-le encore un peu avec une cuiller de bois, et mettez-le dans le moule.

**Gâteau de riz.** — (Voyez cet article dans la treizième série.)

**Gâteau de semoule.** — Faites bouillir un litre de lait et versez-y peu à peu quatre cents grammes de semoule, que vous remuerez à mesure; lorsqu'elle y est bien incorporée, éloignez la casserole du feu, et laissez mijoter votre semoule jusqu'à ce qu'elle se soit assez épaissie pour avoir consistance du riz crevé: alors incorporez-y les mêmes ingrédients et la même quantité de beurre, d'œufs, etc., etc., et finissez votre gâteau de semoule de la même manière que le *Gâteau de riz.* (Voyez la treizième série.)

**Tourte à la frangipane.** — Faites trois cents grammes de *Feuilletage* (voyez cet article), mettez-y trois cents grammes de beurre et donnez-lui six tours. Lorsque votre pâte est à son point, étendez-la avec le rouleau le plus en longueur possible et jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que six ou sept millimètres d'épaisseur, bien égale sur toute la surface, coupez dans le milieu de cette pâte deux bandes pareilles de trois centimètres de largeur sur trente-cinq de longueur, et saupoudrez-les légèrement de farine. Rassemblez alors les débris de votre pâte, formez-en de nouveau une seule masse de forme arrondie, étendez-la avec le rouleau, en lui conservant sa forme autant que possible, jusqu'à ce qu'elle ait atteint un développement de vingt-deux ou vingt-trois centimètres en tous sens, posez cette abaisse sur une plaque, donnez-lui un léger coup de rouleau et, si elle n'est pas parfaitement ronde, régularisez sa forme en coupant la pâte autour d'un couvercle assez grand que vous aurez posé dessus, mouillez les bords de cette abaisse sur une largeur de trois ou quatre centimètres, et placez dessus vos deux bandes;

commencez par en mettre une à plat et alignée sur l'abaisse et tournez-la autour, appuyez légèrement dessus à mesure pour la souder à l'abaisse. Une fois placée, coupez légèrement les deux bouts en biseau, afin qu'en posant l'autre dessus, dont les bouts seront coupés de même, les deux bandes posées l'une sur l'autre à leurs joints n'aient que la même épaisseur de la bande même : à cet effet, placez la seconde à la suite de la première et en procédant de même, humectez-les à leur rencontre et soudez-les bien en appuyant légèrement le doigt dessus.

Votre tourte étant ainsi dressée, garnissez-en l'intérieur d'une couche de frangipane de deux centimètres d'épaisseur au moins, égalisez la surface avec la lame d'un couteau, puis, avec les débris de votre pâté, formez dessus tel dessin qu'il vous plaira. Dorez le dessus de la bande, mais non les côtés, ainsi que celui du dessin, et faites cuire votre tourte dans un four un peu chaud; il faut quinze ou vingt minutes de cuisson. Lorsqu'elle est presque cuite, tirez-la à la bouche du four, saupoudrez-la de sucre très-fin, et remettez-la au four un instant pour la faire glacer, mais ne la perdez pas de vue; aussitôt qu'elle a une belle couleur, sortez-la.

Vous aurez soin de faire votre frangipane d'avance. (Voyez cet article dans la treizième série.)

**Tourte à la moelle.** — Procédez de la même manière que pour la précédente; seulement, au lieu de frangipane, garnissez-la d'une *Crème pâtissière à la moelle* préparée d'avance. (Voir à la treizième série.)

**Tourte au riz.** — Procédez de tous points comme il est dit pour la *Tourte à la frangipane;* seulement, au lieu de frangipane, garnissez-la avec du riz préparé d'avance comme celui du *Gâteau de riz.*

**Tourte aux confitures** OU AUX POMMES. — Faites quatre cents grammes de feuilletage, donnez-lui six tours. Lorsque votre pâte est à son point, étendez-la carrément jus-

qu'à ce qu'elle n'ait plus que cinq ou six millimètres d'épaisseur dans toute sa surface. Saupoudrez de farine un coin de la table, placez-y votre pâte, planez-la d'un coup de rouleau, posez dessus un couvercle de casserole un peu moins large que la pâte, et coupez-la autour de ce couvercle; ôtez la pâte coupée et enlevez le couvercle, remplacez-le d'un plus petit d'environ huit centimètres, que vous placerez bien au milieu de votre pâte; coupez-la encore autour de ce couvercle et enlevez la partie de la pâte qui était sous le couvercle; le reste formera un cercle ou bande d'environ quatre centimètres de largeur que vous couvrirez d'une feuille de papier. Rassemblez alors les débris de votre pâte, partagez-la en deux parties, dont une plus grosse d'un tiers. Mouvez la plus grosse en la tournant sur elle-même, donnez-lui la forme d'une brioche sans tête; étendez-la avec le rouleau, en lui conservant autant que possible sa forme arrondie, jusqu'à ce qu'elle ait atteint la grandeur du diamètre de votre bande, placez-la ensuite sur une plaque, rectifiez sa forme en posant, comme pour la bande, le plus grand couvercle dessus et coupant la pâte qui le dépasse. Etendez ensuite sur cette abaisse une couche de confitures ou de marmelade de pommes d'un centimètre environ d'épaisseur, et à quatre centimètres des bords de tous côtés. Faites avec l'autre morceau de pâte une autre abaisse, le plus mince possible et en forme de carré long, saupoudrez cette abaisse d'une assez forte couche de farine, ployez-la en deux dans la longueur et coupez-la ensuite, en travers, par petites bandes de huit ou dix millimètres de largeur; après cela, mouillez légèrement la pâte, juste auprès des confitures, et placez dessus vos petites bandes en les entrelaçant les unes et les autres en forme de treillage; soudez-les des deux bouts à l'endroit mouillé et cassez-les au même endroit. Lorsque la surface de votre tourte est ainsi garnie, pliez votre cercle en deux après l'avoir saupoudré de farine, humectez les bords de votre tourte, placez-y votre bande, soudez-la bien à l'abaisse de dessous en appuyant légèrement dessus, placez-la de façon

qu'elle ne dépasse pas les bords de cette abaisse et qu'elle n'en soit pas dépassée. Dorez le treillage de votre tourte ainsi que le dessus de la bande, mais non les côtés, et faites-la cuire et glacer comme il est recommandé pour la *Tourte à la frangipane*.

**Flan de crème.** — Comme il est impossible d'apprendre à dresser un flan ou une croustade à la main autrement que par une démonstration pratique, je n'indique ici que celle beaucoup plus facile de les dresser dans un moule. Ce moule consiste en un cercle de fer-blanc droit et uni, de vingt à vingt-deux centimètres de diamètre sur deux ou trois de hauteur, rabattu d'un côté sur un fil de fer qui l'entoure et le soutient. Les personnes qui voudraient faire souvent de ces sortes d'entremets, se procureront un de ces moules chez un ferblantier, auquel elles demanderont un *cercle à flan*.

Faites deux cent cinquante grammes de pâte brisée. Votre pâte étant faite et reposée, mouvez-la en la tournant sur elle-même et ramenant toujours les bords au centre; donnez-lui la forme d'une brioche sans tête. Etendez-la ensuite avec le rouleau, en lui conservant autant que possible sa forme arrondie et jusqu'à ce qu'il n'ait plus que quatre ou cinq millimètres d'épaisseur; beurrez intérieurement et très-légèrement votre moule et placez-le sur une feuille de papier beurrée, mettez votre pâte dessus, bien au milieu, saupoudrez-la de farine et, en appuyant les mains dessus et la pressant avec les doigts contre les parois du moule, faites-lui-en prendre la forme et le contour. Coupez ensuite la pâte au niveau du moule, planez le fond avec le dos de la main pour que la pâte joigne bien le moule de tous côtés, et emplissez votre flan, jusqu'à trois ou quatre millimètres des bords, avec une *Crème pâtissière* faite d'avance (voir cet article dans la treizième série); puis mettez-le au four de chaleur modérée, et laissez-le cuire trente-cinq à quarante minutes. Otez alors le cercle, dorez votre flan et remettez-le cinq minutes

au four; puis, sortez-le et servez-le chaud ou froid; il est meilleur chaud.

**Flan de pommes.** — Ayez une dizaine de petites pommes de reinette, videz-les, pelez-les et coupez-les comme il est dit pour les *Beignets de pommes;* mais faites les morceaux aussi minces que possible (voyez l'article *Beignets de pommes*, treizième série). Mettez-les dans une terrine avec deux cuillerées à bouche de sucre en poudre, le zeste de la moitié d'un citron haché et une goutte d'eau-de-vie; sautez vos pommes dans cet assaisonnement et laissez-les-y. Dressez votre flan dans un moule ainsi qu'il est dit dans l'article précédent, garnissez-le entièrement des pommes, que vous placerez en couronne en appuyant les morceaux les uns sur les autres, et mettez-le au four; trente à trente-cinq minutes de cuisson suffisent. Pendant qu'il cuit, mettez dans une casserole quatre cuillerées à bouche de gelée de groseille, six cuillerées d'eau et deux de sucre en poudre, remuez le tout sur le feu, jusqu'à ce que la gelée de groseille soit entièrement dissoute, et conservez ce sirop un peu tiède. Lorsque votre flan est cuit, enlevez le moule, glissez-le sur un plat et versez votre sirop sur les pommes de manière que tous les morceaux y baignent et en soient glacés, et servez votre flan lorsqu'il est froid.

**Flan de prunes.** — Ayez une quarantaine de prunes fermes et pas trop mûres, séparez-les en deux, ôtez-leur le noyau et mettez-les dans une terrine avec cent grammes de sucre, sautez-les dedans et mettez-les de côté. Foncez un flan comme il est dit à l'article *Flan de crème*, et garnissez-le entièrement de vos morceaux de prunes, en les plaçant les uns contre les autres, puis faites-le cuire et finissez-le avec un sirop, comme il est dit à la fin de l'article précédent.

**Flan d'abricots.** — Ayez quinze ou vingt abricots bien sains et pas trop mûrs, séparez-les en deux, ôtez-leur le noyau, mettez-les dans une terrine avec cent grammes de

sucre en poudre, sautez-les dedans. Foncez votre flan, rangez-y vos morceaux d'abricots comme il est dit pour le *Flan de pommes*, et finissez de la même manière.

**Milliasse ou flan de cerises à la paysanne.** — Ayez sept cent cinquante grammes de cerises Montmorency, ôtez-leur la queue et le noyau, et beurrez grassement à l'intérieur une tourtière ou un plat creux qui aille au feu. Mettez dans une terrine quatre fortes cuillerées à bouche de farine, délayez-la peu à peu et sans grumeaux avec un demi-verre de lait; mêlez-y ensuite six œufs entiers et deux jaunes, battez bien le tout avec deux fourchettes, ajoutez-y cent grammes de sucre en poudre, une pincée de sel fin, deux verres de lait, et mettez-y vos cerises; transvasez plusieurs fois d'un vase dans un autre, pour bien amalgamer toutes les parties, et versez-le dans votre tourtière; semez dessus, un peu partout, cent vingt-cinq grammes de beurre cassé en petits morceaux gros comme une noisette, et mettez-le au four de suite; il faut quarante à quarante-cinq minutes de cuisson à chaleur modérée. Lorsqu'il est ferme au milieu et croustillant sur les bords, sortez-le du four, saupoudrez-le de sucre et servez-le chaud ou froid.

**Gâteaux fourrés à la frangipane.** — Faites trois cents grammes de feuilletage, donnez-lui neuf tours, divisez-le en deux parties égales, et étendez chacune de ces parties avec le rouleau en deux abaisses de la même grandeur et de la même épaisseur; elles ne doivent pas avoir plus de deux ou trois millimètres d'épaisseur. Placez-en une sur une plaque qu'elle puisse couvrir entièrement et coupez la pâte qui la déborderait, étendez sur cette abaisse une couche de frangipane d'environ cinq à six millimètres d'épaisseur, et à un centimètre des bords de tous côtés, unissez bien la surface de la frangipane, mouillez légèrement les bords de la pâte, et couvrez la frangipane avec l'autre abaisse; soudez cette abaisse avec les bords de l'autre, en appuyant dessus avec le doigt, tout autour de la frangipane, et rognez la pâte

qui dépasse la plaque; dorez le dessus avec un jaune d'œuf délayé avec une goutte d'eau. Tracez avec le dos d'une lame de couteau une ligne droite au milieu de l'abaisse, de haut en bas, en ayant soin de ne pas appuyer de manière à couper la pâte; tracez de chaque côté, et à cinq ou six centimètres de distance de celle du milieu autant de parallèles que la largeur de l'abaisse vous le permettra. L'espace d'une ligne à une autre étant la largeur indiquée pour chacun de vos gâteaux, il ne reste plus qu'à en établir la longueur, qui doit être d'à peu près des deux tiers en plus. Pour cela tournez votre abaisse en travers et tracez d'autres lignes en travers des premières, et distancées les unes des autres de façon à former un nombre régulier d'une longueur variant entre douze et dix-huit centimètres, selon que les autres varient de quatre à six. Ces lignes horizontales et verticales forment des parallélogrammes qui, étant cuits et coupés, seront autant de gâteaux. Pour les décorer un peu, faites à chacun de ces parallélogrammes dix petites incisions transversales, cinq à gauche et cinq à droite; faites cuire votre gâteau à chaleur modérée pendant vingt-cinq à trente minutes, et, lorsque le dessus sera d'une belle couleur et ferme au toucher, tirez-le à la bouche du four, saupoudrez-le de sucre très-fin et remettez-le au four, ne le quittez pas de l'œil et, aussitôt que le sucre est fondu, sortez votre gâteau du four et laissez-le refroidir. Lorsqu'il est tout à fait froid, coupez-le dans chacune des divisions indiquées, et vous aurez tous vos gâteaux uniformes, si d'avance vous les avez bien tracés; dressez-les ensuite par quatre sur chaque rang et les uns sur les autres.

Vous pourrez remplacer la frangipane par toutes espèces de confitures.

**Petits gâteaux de feuilletage.** — Ayez deux cent cinquante grammes de sucre, concassez-le en petits morceaux de la grosseur d'un grain de chènevis, passez-le au tamis pour en extraire celui qui se trouverait pulvérisé et servez-vous seulement du gras.

Faites trois cents grammes de *Feuilletage* (voyez cet article), donnez-lui six tours; puis au dernier, étendez-le avec le rouleau; jusqu'à ce qu'il n'ait plus que cinq ou six millimètres d'épaisseur sur toute la surface. Coupez-le ensuite par bandes égales de dix centimètres environ de largeur sur toute la longueur de la pâte, coupez ensuite ces bandes par le travers, par morceaux de trois centimètres de largeur; assemblez alors les débris de votre pâte, donnez-leur un tour ou deux pour bien les réunir, et étendez-les de nouveau, mais en abaisse un peu plus épaisse que la première, et coupez dedans des morceaux pareils aux autres. Votre pâte étant toute employée, mouillez légèrement la surface de tous vos gâteaux, placez-les à mesure sur votre sucre concassé que vous aurez étendu sur un plat, et mettez-les sur une plaque bien propre, à deux centimètres environ les uns des autres, en leur conservant le plus possible leur forme droite; mettez-les au four de chaleur modérée, et laissez-les cuire quinze à vingt minutes seulement. Lorsqu'ils sont fermes au toucher, retirez-les, détachez-les de la plaque, et servez-les chauds ou froids.

**Petits gâteaux royaux.** — Mettez dans une terrine cent cinquante grammes de sucre en poudre passé au tamis de soie, afin qu'il soit aussi fin que de la farine tamisée, mêlez-le avec la moitié d'un blanc d'œuf et une goutte ou deux de fleur d'oranger, travaillez bien ce mélange, c'est-à-dire tournez-le longtemps avec une cuiller, et jusqu'à ce qu'il soit devenu bien lisse et bien blanc et forme un appareil bien compacte et pas trop clair : cet appareil se nomme glace. Lorsque votre glace est à son point, couvrez-la d'un papier, et tenez-la au frais.

Faites trois cents grammes de *Feuilletage* (voyez cet article), donnez-lui sept tours et, au dernier, étendez-le jusqu'à ce qu'il n'ait plus que cinq à six millimètres d'épaisseur sur toute sa surface, coupez cette abaisse par bandes de dix centimètres environ de largeur et de toute la longueur de la pâte,

remuez ensuite un peu votre glace, et étendez-en une couche bien unie de deux millimètres environ d'épaisseur sur toute la surface de vos bandes; coupez ensuite chaque bande en travers par morceaux de trois ou quatre centimètres de largeur, enlevez-les au fur et à mesure que vous les coupez, en passant la lame d'un couteau dessous, et posez-les bien droits sur une plaque à deux ou trois centimètres de distance les uns des autres; assemblez ensuite les débris de votre pâte, donnez-leur un tour ou deux, étendez votre pâte comme la première fois, mais un peu plus épaisse, et coupez dedans une bande ou deux, avec lesquelles vous ferez d'autres gâteaux.

Lorsque votre pâte est toute employée, laissez reposer vos gâteaux pendant vingt minutes, puis mettez-les dans un four très-peu chaud; il leur faut quinze ou vingt minutes de cuisson, lorsque la glace qui est dessus a durci et que les gâteaux eux-mêmes sont fermes au toucher, sortez-les du four, détachez-les de la plaque en passant la lame d'un couteau dessous et servez-les chauds ou froids.

Si vous voulez faire ces gâteaux à la rose, vous mettez un peu de carmin dans la glace et une goutte d'eau de rose à la place de la fleur d'oranger.

**Petits gâteaux polonais.** — Faites trois cents grammes de feuilletage, donnez-lui sept tours; au dernier, étendez-le avec le rouleau jusqu'à ce qu'il n'ait plus que six à sept millimètres d'épaisseur, et bien uni sur toute la surface ; coupez-le par bandes de huit à neuf centimètres de largeur, puis coupez les bandes elles-mêmes par morceaux carrés, mouillez légèrement le dessus de tous les morceaux et, au fur et à mesure que vous en mouillez un, ramenez-en les quatre coins au milieu et fixez-les-y en appuyant légèrement le doigt dessus, et placez-le sur une plaque; faites-en autant à tous, distancez-les de deux ou trois centimètres sur la plaque, réunissez les débris de votre pâte, assemblez-les, étendez-les, et formez-en d'autres gâteaux que vous joindrez

aux autres. Dorez-les légèrement. Mettez-les dans un four de chaleur modérée, donnez-leur dix à quinze minutes de cuisson; lorsqu'ils ont une belle couleur et qu'ils sont fermes au toucher, tirez-les à la bouche du four, saupoudrez-les de sucre très-fin, et remettez-les un instant au four pour les faire glacer, mais ne les quittez pas de l'œil; et, aussitôt que le sucre est fondu, sortez-les, mettez au milieu de chacun une belle grosse cerise confite ou un peu de marmelade d'abricots, et servez-les chauds ou froids.

**Petits rochers aux amandes.** — Mondez cent vingt-cinq grammes d'amandes comme il est dit pour le nougat, coupez-les ou hachez-les par morceaux gros comme un pois, mettez-les dans une terrine avec la moitié d'un blanc d'œuf et cinquante grammes de sucre en poudre, et mélangez bien le tout. Si vos amandes étaient trop sèches, mettez-y un peu plus de blanc d'œuf et, dans le cas contraire, un peu plus de sucre. Faites trois cents grammes de feuilletage, donnez-lui sept tours; au dernier, étendez-le avec le rouleau jusqu'à ce qu'il n'ait plus que cinq ou six millimètres d'épaisseur, bien unie sur toute la surface. Coupez dedans, avec un emporte-pièce rond ou ovale, carré ou uni, de quatre à cinq centimètres de diamètre, autant de petites abaisses que vous pourrez; réunissez ensuite les débris de votre pâte, assemblez-la et étendez-la de nouveau, mais un peu plus épaisse que la première fois, et coupez d'autres abaisses; faites-en autant jusqu'à ce que la pâte soit toute employée; mettez ces abaisses sur une plaque au fur et à mesure que vous les coupez, et distancez-les les unes des autres d'environ trois centimètres; humectez légèrement le dessus avec un pinceau mouillé, et mettez-y la moitié d'une cuillerée de vos amandes, que vous dresserez en hauteur à quelques millimètres des bords; mettez-les dans un four de chaleur modérée, donnez-leur quinze à vingt minutes de cuisson. Lorsqu'ils sont fermes au toucher, que les amandes sont d'un beau blond, sortez-les, saupoudrez-les de sucre et servez chaud ou froid.

**Puits d'amour.** — Faites trois cents grammes de feuilletage, donnez-lui six tours. Au dernier, étendez-le jusqu'à ce qu'il n'ait plus qu'une épaisseur de quatre ou cinq millimètres, bien unie sur toute la surface. Ayez trois coupe-pâte emporte-pièce, ronds, cannelés ou unis, dont un de deux centimètres de diamètre, un autre de quatre et le troisième de cinq centimètres; coupez dans votre pâte, avec l'emporte-pièce de quatre centimètres, autant de petites abaisses que vous pourrez; ensuite, coupez-les toutes dans le milieu avec celui de deux centimètres, ce qui vous fera des petites couronnes que vous mettrez de côté. Rassemblez les débris de votre pâte, faites-en une seule masse, donnez-lui deux tours et étendez-la de la même épaisseur que la première fois; coupez dedans, avec le plus grand emporte-pièce, autant de petites abaisses que vous avez de couronnes. Posez-les au fur et à mesure sur une plaque, à trois centimètres les uns des autres; dorez-les légèrement et placez dessus, bien au milieu les petites couronnes, appuyez dessus pour les souder à l'abaisse de dessous, dorez légèrement le dessus mais non les côtés : cela les empêcherait de faire leur effet à la cuisson. Mettez vos gâteaux dans un four de chaleur modérée, donnez-leur dix à quinze minutes de cuisson. Lorsqu'ils ont une belle couleur et qu'ils sont fermes au toucher, tirez-les à la bouche du four, saupoudrez-les de sucre très-fin et remettez-les un instant au four pour les faire glacer, mais sans les perdre de vue. Aussitôt que le sucre est fondu, sortez-les, appuyez un peu le doigt dans le milieu pour y former un petit puits, et garnissez ce puits de confitures à votre choix. Enlevez-les de la plaque et parez le dessous qui pourrait être brûlé.

**Pâte à choux.** — Passez trois cents grammes de farine dans un tamis et mettez-la dans une terrine. Mettez dans une casserole moyenne un verre d'eau et un verre de lait, soixante grammes de beurre frais et une petite pincée de sel; faites bouillir et mettez-y autant de farine que le liquide

pourra en boire. Otez la casserole du feu, remuez à mesure que vous mettez la farine, et continuez de remuer et de battre, avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la pâte soit formée et qu'on n'aperçoive plus de grumeaux : alors, remettez-la sur le feu et continuez de la battre et de la remuer avec force jusqu'à ce qu'elle soit desséchée et qu'elle ne s'attache plus aux doigts. Ensuite, ôtez-la du feu, laissez-la refroidir trois ou quatre minutes, puis mettez-y soixante grammes de sucre en poudre et deux œufs entiers bien frais, ainsi que le zeste de la moitié d'un citron haché très-fin; battez le tout avec la cuiller et mélangez-le bien; mettez-y encore deux autres œufs, battez-les et mélangez-les comme les autres. Alors votre pâte doit être molle et s'attacher aux doigts; si elle est trop ferme, mettez-y encore un œuf ou deux, puis versez-la dans une terrine et servez-vous-en.

**Petits choux glacés.** — Votre pâte étant faite comme il est dit dans l'article précédent, couchez vos choux sur une plaque bien propre et légèrement beurrée, en mettant gros comme une noix de votre pâte, par petits tas, à cinq centimètres les uns des autres; tâchez de les faire le plus ronds possible et tous de la même grosseur; dorez-les avec du jaune d'œuf très-peu délayé avec de l'eau; semez dessus un peu de sucre concassé par petits morceaux de la grosseur de grains de chènevis, et mettez-les au four de moyenne chaleur. Aussitôt qu'ils ont une belle couleur et qu'ils sont fermes au toucher, sortez-les du four et servez-les chauds ou froids.

**Petits choux à la crème.** — Faites un peu de crème pâtissière (voyez cet article à la treizième série), et n'en faites qu'en proportion de la quantité de choux que vous aurez à garnir.

Préparez et faites cuire vos choux comme les précédents, mais ne semez pas de sucre dessus. Lorsqu'ils seront froids, coupez la partie supérieure à peu près au quart de leur hauteur, enlevez le morceau coupé et, avec le bout du doigt,

appuyez légèrement dans l'intérieur pour y former une cavité; ce qui donnera à vos choux l'apparence d'une petite boîte sans couvercle; emplissez-les entièrement de crème et servez-les. Vous pourrez, si vous voulez, semer sur la crème quelque peu de pistaches mondées et hachées un peu gros.

**Ramequins.**—Faites une pâte à choux dans les mêmes proportions et de la manière indiquée à l'article *Pâte à choux.* Lorsqu'elle est bien desséchée, mettez-y quatre œufs bien frais, les uns après les autres, mêlez-les bien, battez fortement votre pâte chaque fois que vous en avez mis un, puis ajoutez-y 70 grammes de parmesan ou de gruyère râpé, une petite pincée de mignonnette, une cuillerée de sucre en poudre et cent grammes de gruyère coupé en petits dés de sept à huit millimètres carrés. Mélangez bien le tout et, si votre pâte était trop ferme, ajoutez-y un ou deux œufs. Pour lui donner la même consistance qu'à la pâte à choux, formez vos ramequins comme il est dit pour les *Choux glacés*, et, après les avoir dorés, au lieu de semer dessus du gros sucre, vous y mettrez quelques petits clous de fromage de Gruyère, et les ferez cuire comme les choux.

**Génoises.** — Mondez 50 grammes d'amandes, comme il est dit pour le nougat, pilez-les dans un mortier, en y mettant de temps en temps une goutte de blanc d'œuf, jusqu'à ce qu'elles forment une pâte lisse et compacte. Alors mettez-les dans une terrine avec 100 grammes de farine, 125 grammes de sucre en poudre, le zeste de la moitié d'un citron haché très-fin, trois jaunes d'œufs et un œuf entier, une cuillerée à bouche d'eau-de-vie et un grain de sel fin; remuez tout cela avec une cuiller de bois, mélangez-le bien, battez-le un instant, ajoutez-y ensuite 125 grammes de beurre à peine fondu, incorporez-le bien dans votre appareil et battez-le encore pendant cinq à six minutes. Faites une caisse en papier un peu fort de 25 à 26 centimètres carrés sur 2 ou 3 de hauteur, beurrez-la bien, mettez-la sur une plaque et versez-y votre appareil, égalisez-en l'épaisseur avec la lame d'un couteau,

mettez-les au four de chaleur modérée, donnez-leur 20 à 25 minutes de cuisson. Lorsqu'elles ont une belle couleur jaune et qu'elles ont pris assez de consistance pour être fermes au toucher, sortez-les du four, renversez la caisse sur la table, détachez-en vos génoises avec précaution, et coupez-les, lorsqu'elles sont froides, de la forme qu'il vous plaira, soit avec un couteau ou un emporte-pièce. Remettez-les ensuite un peu au four pour les faire sécher ; quand elles le sont d'un côté, tournez-les de l'autre et servez-les froides.

Si vous voulez les glacer, faites une glace avec du sucre passé au tamis de soie, comme il est dit pour les petits gâteaux royaux; étendez-en une couche sur un côté de vos génoises, et faites sécher la glace en les mettant quelques minutes dans un four presque pas chaud.

**Biscuits manqués.** — Cassez sept œufs, les blancs dans une terrine et les jaunes dans une autre ; ne laissez pas tomber de jaune dans les blancs. Mettez dans les jaunes 250 grammes de sucre en poudre et le zeste de la moitié d'un citron haché très-fin, tournez et battez le tout avec une cuiller de bois; plus cet appareil est battu et tourné, mieux cela vaut, ajoutez-y ensuite 150 grammes de beurre à peine fondu et mélangez-le bien. Fouettez vos six blancs d'œufs comme il est dit pour les meringues; lorsqu'ils sont à leur point, incorporez-en une petite partie dans votre appareil de biscuit, et faites-vous-le verser sur le reste des blancs que vous tournerez doucement avec le fouet en y incorporant en même temps, poignée par poignée, 125 grammes de farine tamisée préparée d'avance, et versez de suite votre biscuit dans une caisse de papier de 25 à 30 centimètres carrés sur 3 ou 4 de hauteur, que vous aurez aussi faite et beurrée d'avance et placée sur une plaque. Pour beurrer votre caisse, faites fondre un peu de beurre, que vous étalerez sur toute sa surface intérieure et sur les côtés; servez-vous pour cela d'un pinceau de plumes. Mettez-le au four de chaleur modérée, 25 à 30 minutes de cuisson suffisent.

Pendant qu'il cuit, mondez à l'eau chaude 150 grammes d'amandes, hachez-les fin, mettez-les dans une terrine avec 50 grammes de sucre en poudre et la moitié d'un blanc d'œuf, maniez bien le tout avec une cuiller, et, lorsque votre biscuit est cuit, ce que vous connaîtrez lorsqu'il aura une belle couleur et qu'il sera ferme au toucher, sortez-le un instant du four, dorez toute la surface et étendez vos amandes dessus avec le dos d'une cuiller, donnez-leur la même épaisseur partout et remettez votre biscuit au four. Lorsque les amandes ont pris un peu de couleur et qu'elles sont croustillantes, sortez-le du four, renversez avec précaution la caisse sur la table, détachez-en votre biscuit et coupez-le par morceaux longs, ronds, carrés ou en losanges; placez-les les unes à côté des autres, sans les faire toucher, sur une plaque couverte d'une feuille de papier, faites-les sécher un peu au four; quand ils le sont d'un côté, tournez-les de l'autre, puis sortez-les et servez-les chauds ou froids.

**Meringues.** — Cassez six œufs, mettez les jaunes d'un côté et les blancs dans une bassine en cuivre non étamée, pesez 300 grammes de sucre, dont 240 d'un côté et 60 de l'autre; il faut que ce sucre soit tamisé et le plus fin possible. Coupez dans du papier fort quatre ou cinq bandes de 7 à 8 centimètres de largeur sur 30 ou 35 de longueur; placez ces bandes les unes sur les autres et étendez deux feuilles de papier l'une contre l'autre et un peu croisées sur la table.

Ces dispositions prises, fouettez vos blancs avec un petit balai d'osier, de buis ou de fil de fer; commencez par aller doucement, puis un peu plus vite, et conservez la même allure jusqu'à ce qu'ils commencent à être fermes : allez alors encore un peu plus vite jusqu'à ce qu'ils soient à leur point, ce que vous connaîtrez si en élevant un peu le balai ils se maintiennent fermes et adhérents après. Alors mêlez-y doucement et peu à peu vos 240 grammes de sucre, en les tournant et le soulevant légèrement avec le balai. Lorsque tout est bien mêlé, formez vos meringues en vous y prenant de cette manière :

Placez votre bassine devant vous sur un torchon aux bords de la table, assujettissez-la bien et penchez-la beaucoup en avant, ramenez-les blancs sur le bord, mettez une bande de papier entre votre corps et la bassine, puis, avec une cuiller à bouche, prenez ce qu'il faut de blanc d'œuf pour faire une meringue grosse comme la moitié d'un œuf coupé en long, roulez-les un peu sur eux-mêmes avec la cuiller pour les détacher du reste et leur donner la forme, enlevez-les vivement et placez votre meringue sur un bout de la bande de papier, en y appuyant, d'un petit coup, la cuiller sur le côté pour en faire échapper les blancs; faites-en une pareille, placez-la à 5 ou 6 centimètres de l'autre et procédez de la même manière pour les autres. Lorsqu'elles sont toutes faites, placez vos bandes les unes à côté des autres sur les feuilles de papier que vous avez mises sur la table, et saupoudrez grandement vos meringues avec le reste de votre sucre, laissez-les reposer 10 à 15 minutes; ensuite, prenez chaque bande des deux bouts et, en soufflant dessus, faites-en tomber le sucre qu'il y a de trop, et mettez-les, au fur et à mesure, sur des petites planches qui n'aient pas de mauvais goût.

Mettez vos meringues dans un four dont la chaleur soit abattue et, lorsque, 15 ou 20 minutes après, le dessus est ferme et croustillant, renversez-les sur les planches, enlevez légèrement et avec précaution les bandes de papier, puis, avec une cuiller, enfoncez légèrement le blanc liquide dans l'intérieur des meringues, pour les rendre concaves, mettez-les à mesure sur un plafond propre du côté sec, et remettez-les un peu au four pour faire sécher le blanc. Lorsque vos meringues sont bien sèches, sortez-les du four et laissez refroidir. Lorsqu'elles seront froides, et seulement au moment de les servir, vous mettrez une cuillerée à bouche de crème fouettée dans chaque coque et les réunirez deux par deux comme un œuf; puis vous les dresserez en buisson, les unes sur les autres, sur un plat garni d'une serviette bien pliée; au lieu de crème, vous pourrez aussi les garnir avec toutes espèces de confitures.

Pour conserver les meringues, il suffit de les tenir dans un endroit sec et chaud.

**Sandwichs.** — On appelle ainsi des petits morceaux de pain beurrés, posés l'un sur l'autre et garnis au milieu d'un morceau de jambon ou de volaille émincé très-fin. On emploie le jambon plus ordinairement.

Ayez un assez gros morceau de mie de pain très-peu levé et un peu rassis, coupez-le en tranches les plus larges et les plus minces possible; beurrez-les d'un seul côté avec d'excellent beurre frais et un peu mou. Lorsque toutes ces tranches sont beurrées, couvrez-en la partie beurrée, de la moitié seulement, avec des petits morceaux de jambon maigre coupés le plus minces possible; recouvrez ensuite toutes les tranches garnies par celles qui ne le sont pas, en les arrangeant de façon qu'elles soient bien ajustées et que le jambon se trouve entre les deux parties beurrées. Lorsqu'elles sont toutes ainsi arrangées, placez-les, les unes contre les autres, sur une serviette étendue sur une table bien unie, couvrez-les avec l'autre bout de serviette, mettez une planche bien droite dessus, et pressez-les avec quelque chose pesant trois ou quatre kilos, et laissez-les ainsi jusqu'au moment de les couper, et coupez-les seulement un peu avant de les servir.

Quand vous les couperez, divisez-les, selon la grandeur de vos tranches de pain, en une ou plusieurs bandes d'environ cinq ou six centimètres de largeur, puis coupez chaque bande par petits morceaux de deux centimètres et demi à trois centimètres de large: chaque morceau vous fera une sandwich de cinq ou six centimètres de long sur deux et demi ou trois de large; coupez légèrement les quatre coins pour leur donner un peu de tournure et dressez-les sur une assiette par rang superposés de quatre chaque. Si vous ne les servez pas de suite, mettez-un couvercle dessus et tenez-les au frais.

A Paris, on se sert d'un pain très-commode pour cela et qu'on appelle pain-de-mie.

# QUINZIÈME SÉRIE.

## TRAITÉ DES COMPOTES, MARMELADES ET CONFITURES, FRUITS A L'EAU-DE-VIE, LIQUEURS ET CONSERVES DE LÉGUMES.

---

**Compote de pommes entières.** — Ayez six ou huit belles pommes de reinette bien saines, retirez-en le cœur avec un vide-pomme d'un centimètre environ de diamètre. Tenez la pomme bien serrée dans la main gauche et enfoncez le vide-pomme du côté de la queue jusqu'à moitié à peu près; ensuite enfoncez-le du côté opposé, en ayant soin de l'enfoncer bien droit pour qu'il aille juste rencontrer l'autre partie déjà coupée. Pelez-les ensuite bien proprement et mettez-les dans l'eau fraîche à mesure.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole assez grande pour que les pommes n'y soient pas les unes sur les autres, et, lorsqu'elles sont toutes pelées, mettez-les dedans; ajoutez un jus de citron, et laissez-les bouillir doucement, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; tournez-les avec précaution de temps à autre; servez-vous pour cela d'une fourchette d'argent; tâtez-les souvent, pour vous assurer de leur cuisson, et, aussitôt que les dents de la fourchette pénètrent dedans facilement, ôtez-les du feu, égouttez-les les unes après les autres, sans les écraser, et mettez-les dans de l'eau fraîche, mise d'avance à votre proximité; jetez l'eau où elles ont cuit, conservez-en seulement à peu près un bon verre; mettez-y deux cents grammes de beau sucre cassé par petits morceaux, faites-le réduire à grand feu, jusqu'à ce qu'il ait atteint le degré d'un sirop pas trop épais; pendant ce temps-là, égouttez vos pommes sur un linge propre plié en double, dressez-les ensuite dans un compotier, et, lorsque votre sirop est à son

point, laissez-le refroidir, et, au moment de servir, vous le verserez sur vos pommes.

**Compote de pommes par quartiers.**—Lorsque vos pommes sont trop grosses, coupez-les par moitiés ou par quartiers: si vous les coupez par moitiés, videz-les et pelez-les comme il est dit dans l'article précédent, avant de les couper; et, au contraire, si vous les coupez par quartiers, coupez-les d'abord, pelez-les ensuite et ôtez-en le cœur et les pepins. Dans l'un et l'autre cas, mettez-les dans l'eau fraîche à mesure que vous les pelez, et finissez votre compote exactement de la même manière que la précédente.

**Compote de poires de martin-sec,** ou de Rousselet. — Ayez une dizaine de ces sortes de poires qui ne soient ni tachées ni véreuses, pelez-les le plus proprement possible, creusez-les un peu du côté de la tête pour enlever l'œil, coupez la queue à moitié, mettez-les au fur et à mesure dans l'eau fraîche; lorsqu'elles sont toutes pelées, mettez-les dans une casserole, avec juste assez d'eau pour qu'elles y baignent; ajoutez-y le jus d'un citron, faites-les bouillir et laissez-les cuire doucement; remuez-les de temps à autre; lorsqu'elles sont à moitié cuites, supprimez un peu d'eau, si vous voyez qu'il y en ait de trop pour leur servir de jus; mettez-y trois cents grammes de sucre cassé, et laissez-leur achever leur cuisson. Vous connaîtrez qu'elles sont cuites lorsqu'elles fléchissent facilement sous les doigts: alors ôtez-les du feu, égouttez-les les unes après les autres dans un plat; un instant après, dressez-les droites les unes contre les autres sur un compotier, versez l'eau qu'elles ont rendue dans le plat dans le sirop, faites-le réduire à grand feu, et aussitôt qu'il est assez épais pour glacer les poires, versez-le dessus.

**Compote de bon-chrétien.** — Ayez cinq ou six de ces poires bien saines et sans taches, coupez-les en deux, ôtez-en les cœurs et les pepins, coupez la moitié de la queue, et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; faites bouillir

de l'eau, mettez-y les poires, laissez-leur jeter quelques bouillons, égouttez-les sur un linge, enlevez-leur la peau et remettez-les dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron; lorsqu'elles sont froides, mettez-les dans une casserole avec juste ce qu'il faut d'eau pour qu'elles y baignent; ajoutez-y trois cents grammes de sucre cassé et laissez-les cuire doucement; lorsqu'elles fléchissent sous les doigts, égouttez-les avec une écumoire sur une assiette; un instant après dressez-les en couronne sur un compotier, égouttez leur jus dans le sirop, faites-le réduire à grand feu, et, lorsqu'il commence à être assez épais pour glacer vos poires, versez-le dessus.

**Compote de catillards.** — Ayez quatre ou cinq de ces poires, coupez-les en deux ou quatre morceaux chacune, enlevez-leur la pelure, le cœur et les pepins, puis mettez-les dans une casserole ou tout autre vase, avec assez d'eau pour qu'elles y trempent; ajoutez-y trois cents grammes de sucre cassé et la pelure d'un citron dont vous aurez ôté le blanc le plus possible, couvrez-les, faites-les partir sur le feu et laissez-les mijoter jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Il faut au moins deux heures de cuisson. Égouttez-les ensuite morceau par morceau et dressez-les en couronne sur un compotier; passez leur sirop au tamis, faites-le réduire à grand feu dans une casserole, et, lorsqu'il est un peu épais, versez-le sur les poires. Il doit être moins épais que pour les autres compotes. Si vous voulez vos poires rouges, mettez-y un peu de vin.

**Compote d'abricots.** — Choisissez douze beaux abricots pas trop mûrs, coupez-les en deux, supprimez-en le noyau, mettez dans une casserole deux cent cinquante grammes de sucre et un verre d'eau, faites-le cuire doucement jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un sirop un peu clair; alors mettez-y vos abricots et laissez-les-y mijoter quelques minutes, et ôtez-les aussitôt qu'ils fléchissent sous les doigts; n'attendez pas qu'ils s'écrasent. Sortez-les les uns après les autres avec une fourchette, dressez-les à mesure sur un

compotier en les plaçant en couronne, faites réduire un peu plus le sirop jusqu'à ce que vous le jugiez assez épais pour glacer vos abricots, versez-le dessus et laissez-les refroidir.

**Compote de pêches.** — Choisissez six belles pêches pas trop mûres, faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y vos pêches, laissez-leur faire cinq ou six bouillons; voyez, en en tâtant une, si la peau s'enlève facilement. Dans ce cas, ôtez-les du feu de suite, égouttez-les et mettez-les dans de l'eau froide, et enlevez-leur la peau; mettez dans une casserole deux cents grammes de sucre et les trois quarts d'un verre d'eau, faites-le fondre et mettez-y vos pêches de suite; laissez-les bouillir doucement une ou deux minutes, puis égouttez-les avec précaution sur une serviette pliée en quatre; servez-vous pour cela d'une petite écumoire; lorsqu'elles sont froides, dressez-les en couronne dans un compotier, faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour glacer vos pêches, laissez-le un peu refroidir, et versez-le dessus.

**Pêches au sucre**, DITES A LA COQUE. — Quel que soit le nombre des pêches que vous vouliez préparer, choisissez-les un peu fermes, donnez-leur quelques coups d'épingle un peu partout ; faites ensuite bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-les dedans, laissez-leur faire deux ou trois bouillons, ôtez ensuite la casserole du feu, couvrez-la deux ou trois minutes, puis sortez vos pêches avec précaution, les unes après les autres; posez-les sur un linge propre, enlevez-leur la peau sans écorcher le fruit, dressez-les sur un compotier, et servez-les de suite avec du sucre en poudre.

**Compote de prunes.** — Choisissez vingt ou vingt-cinq belles prunes de Reine-Claude pas trop mûres, piquez-les dans tous les sens de cinq ou six coups d'épingle, et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; ne leur ôtez pas la queue. Faites bouillir de l'eau dans une casserole assez grande pour contenir vos prunes, mettez-les dedans, et aussitôt qu'après avoir bouilli vous les voyez

monter à la surface, égouttez-les avec une écumoire et remettez-les à l'eau fraîche. Mettez dans une casserole cent cinquante grammes de sucre et les trois quarts d'un verre d'eau, faites-le fondre et mettez-y vos prunes; laissez-les cuire doucement, tâtez-les souvent sans les remuer pour vous assurer de leur cuisson, écumez-les lorsqu'elles en ont besoin et, aussitôt que vous sentez qu'elles s'amollissent, ôtez-les du feu, égouttez-les avec une fourchette et dressez-les à mesure sur un compotier, faites réduire un peu le sirop et versez-le sur vos prunes, lorsqu'il est assez épais pour les glacer.

**Compote de pruneaux.** — Ayez cinq cents grammes de pruneaux, faites-les tremper dans l'eau pendant trois ou quatre heures, puis jetez cette eau, lavez-les bien et mettez-les dans une casserole avec juste assez d'eau pour qu'ils y baignent et l'écorce d'une orange ou d'un citron; mettez-les au feu, couvrez-les et faites-les cuire à feu modéré. Lorsqu'ils sont aux trois quarts cuits, ce dont vous jugerez parce qu'ils sont alors déjà tout gonflés et commencent à devenir mollets, ôtez un peu d'eau et mettez-y un grand verre de vin et deux cents grammes de sucre que vous mouillerez avec le vin; laissez-leur achever leur cuisson à gros bouillons pour que le jus puisse réduire un peu. Lorsqu'ils sont cuits, ôtez l'écorce d'orange et versez-les dans un compotier.

**Compote de cerises.** — Ayez cinq cents grammes de belles cerises, coupez-leur la moitié de la queue, lavez-les et égouttez-les bien; cassez deux cent cinquante grammes de sucre en un seul morceau, si c'est possible, trempez-le dans de l'eau froide, sortez-le immédiatement et mettez-le de suite dans une casserole; faites-le fondre sur le feu, laissez-lui jeter deux ou trois bouillons, puis mettez-y vos cerises, sautez-les dans ce sirop, faites-les cuire à gros bouillons et lorsqu'elles sont cuites, dressez-les dans un compotier, la queue en l'air. Pour vous assurer de la cuisson de vos cerises, vous n'aurez qu'à en goûter une.

Vous pourrez, si vous voulez, leur ôter la queue et les servir pêle-mêle.

**Salade d'oranges.** — Coupez trois ou quatre belles oranges par tranches de cinq à six millimètres d'épaisseur, rangez-les en couronnes, par rangs superposés, dans un compotier, en ayant soin de mettre les morceaux inférieurs dans le milieu, de façon qu'ils s'y trouvent cachés; saupoudrez-les plus ou moins de sucre, arrosez-les d'eau-de-vie ou de rhum, et, au moment de les manger, tournez-les avec une cuiller dans leur assaisonnement.

## CONFITURES.

De quelque nature que soient vos confitures ou marmelades, lorsqu'elles sont empotées et qu'elles sont froides, saupoudrez-les toujours d'un peu de sucre avant de les couvrir du papier trempé dans l'eau-de-vie : cela les conserve et les empêche beaucoup de cristalliser.

**Marmelade d'abricots.** — Choisissez des abricots de plein vent, plutôt un peu mûrs que pas assez et d'une couleur bien jaune; séparez-les en deux, supprimez les noyaux, les taches, les durillons et les parties pourries qui pourraient s'y trouver, mettez-les dans une terrine avec les deux tiers de leur poids de sucre écrasé; c'est-à-dire si vous avez six kilogrammes d'abricots tout épluchés, il faut quatre kilogrammes de sucre. Sautez-les dedans, couvrez-les d'un linge propre et mettez-les dans un endroit très-frais jusqu'au lendemain. Pendant ce temps, vous les sauterez une ou deux fois sans les toucher avec les doigts. Cassez une petite partie des noyaux, mondez les amandes à l'eau tiède et mettez-les dans de l'eau fraîche jusqu'au lendemain.

Au moment de faire votre marmelade, mettez vos abricots et leur sirop dans une bassine à confitures en cuivre non étamé, mettez-les sur un feu assez ardent et ne les quittez

plus; remuez-les continuellement avec une écumoire de cuivre non étamé, passez-la à chaque instant sur toute la surface de vos abricots, afin d'empêcher la marmelade de s'attacher aux parois de la bassine, et, pour vous assurer de la cuisson de votre marmelade, prenez-en un peu entre les doigts, et si, après les avoir appuyés l'un contre l'autre et les avoir séparés, elle forme un petit filet, vous pouvez l'ôter du feu et l'empoter, après y avoir mis vos amandes de noyaux bien égouttées et bien essuyées. Il y a aussi une autre manière de s'assurer de son parfait degré de cuisson : Faites-en tomber une goutte dans un verre d'eau froide; si elle ne s'étale pas, qu'elle se fige, c'est le signe certain qu'elle est assez cuite.

Vous pourrez, par économie, ne mettre que moitié sucre du poids des abricots; mais alors vous la laisserez cuire un peu plus.

Laissez refroidir votre marmelade dans les pots jusqu'au lendemain; saupoudrez ensuite le dessus de chaque pot d'une pincée de sucre, mettez dessus un rond de papier ayant juste sa circonférence, que vous tremperez dans de l'eau-de-vie; couvrez-les d'une autre feuille de papier, attachez-la avec une ficelle et mettez votre marmelade dans un endroit sec sans être chaud.

**Marmelade de prunes.** — Vous procéderez pour faire cette marmelade comme pour celle d'abricots; cependant, il n'est pas nécessaire d'attendre le lendemain pour la faire; vous la ferez cuire aussitôt que vous aurez épluché vos prunes, en mettant la même quantité de sucre que pour celle d'abricots et prenant les mêmes précautions pour sa cuisson et sa mise en pot.

Vous emploierez de préférence de la mirabelle ou de la reine-claude.

Quelques personnes font cette marmelade sans la peau des prunes. Si vous voulez la faire ainsi, il faudra, après en avoir ôté les noyaux, mettre vos prunes dans une grande et forte

passoire où vous les écraserez avec un pilon, au-dessus d'une terrine dans laquelle vous ferez passer la chair du fruit. Vous pèserez ce qu'il y a et y ajouterez le sucre en proportion, puis vous ferez cuire votre marmelade et la finirez comme l'autre.

**Marmelade de coings.** — Choisissez des coings bien mûrs, piquez-les avec la pointe d'un couteau et faites-les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mous; ensuite, égouttez-les et mettez-les dans l'eau fraîche. Lorsqu'ils sont froids, pelez-les, coupez-les par petits morceaux, pilez-les ou écrasez-les parfaitement et passez-les au travers d'une passoire en les foulant avec un pilon. Cela fait, mettez-les dans une bassine de cuivre non étamé, avec les deux tiers de leur poids de sucre en poudre. Mettez votre marmelade sur le feu et remuez-la continuellement, avec une écumoire de cuivre non étamé, jusqu'à ce qu'elle soit réduite et bien épaisse; puis mettez-la dans les pots, laissez-la refroidir jusqu'au lendemain et finissez-la comme la marmelade d'abricots.

**Gelée de coings.** — Choisissez des coings bien mûrs et bien jaunes, coupez-les par morceaux très-minces sans les peler, et faites-les cuire dans une bassine avec juste assez d'eau pour qu'ils y baignent. Lorsqu'ils sont bien cuits, versez-les sur un tamis au-dessus d'une terrine et laissez-les bien égoutter; passez ensuite leur jus au tamis et pesez-le. Pesez ensuite autant de sucre que vous avez de jus, mettez ce sucre dans une bassine ou dans une casserole non étamée, avec de l'eau dans la proportion d'un demi-verre par cinq cents grammes; faites-le fondre sur le feu et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit en sirop très-épais : alors, mettez-y le jus des coings et faites réduire votre gelée à grand feu, remuez-la continuellement avec une écumoire non étamée. Pour connaître si elle est à son degré de cuisson voulue, levez l'écumoire en l'air, et si votre gelée tombe en nappe un peu épaisse, elle est assez cuite; retirez-la alors du feu, met-

tez-la de suite dans les pots et laissez-la refroidir jusqu'au lendemain; puis couvrez-la et finissez-la comme il est dit pour la marmelade d'abricots.

**Cotignac de coings.** — Choisissez douze coings bien jaunes et bien mûrs, lavez-les bien et essuyez-les, laissez-en quatre entiers que vous piquerez un peu partout avec la pointe d'un couteau, et coupez les autres par petits morceaux très-minces. Mettez-les tous, coupés et non coupés, dans une casserole avec cinq litres d'eau ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets et que ceux qui sont coupés, s'écrasent facilement; il faut aussi que l'eau soit réduite à peu près des deux tiers, c'est-à-dire qu'il n'en reste qu'à peu près deux litres. Alors, ôtez les quatre qui sont entiers et mettez-les dans de l'eau fraîche, pelez-les, coupez-les en six ou huit quartiers chacun, supprimez-en le cœur et les pepins, et remettez-les dans l'eau fraîche; versez ensuite les autres, avec l'eau où ils ont cuit, dans un torchon blanc et fort que vous aurez placé au-dessus d'une terrine; tordez-les avec force pour en avoir la décoction, puis mettez cette décoction dans une bassine ou dans une casserole non étamée avec huit cents grammes de sucre cassé par petits morceaux; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit en gelée, ayez soin de la remuer continuellement, mettez-y vos morceaux de coings et laissez-les bouillir cinq ou six minutes; retirez ensuite votre cotignac, laissez-le un instant sans y toucher, puis, tandis qu'il est encore chaud, mettez-le dans les pots, laissez-le refroidir jusqu'au lendemain, et couvrez-le ensuite comme il est dit pour la marmelade d'abricots (voir cet article).

Cette confiture a l'avantage, tout en étant très-agréable aux personnes en bonne santé, d'être bonne pour celles attaquées de la dyssenterie.

**Cotignac de vin aux poires.** — Selon la quantité de cotignac que vous voulez faire, mettez dans un chaudron ou dans une bassine non étamée plus ou moins de vin doux

non encore fermenté; faites-le bouillir sur un feu clair jusqu'à ce qu'il soit réduit des deux tiers (si vous voulez deux litres de cotignac, il faudra huit ou neuf litres de vin). Lorsqu'il est réduit, mettez-y la quantité de poires que vous voudrez, après que vous les aurez pelées et coupées par quartiers minces et en avoir supprimé les cœurs et les pepins. Laissez bouillir le tout jusqu'à ce que les poires soient cuites et que le sirop soit épais comme des confitures. Lorsque votre cotignac commence à épaissir, il faut le remuer souvent en appuyant dans le fond avec une écumoire non étamée, afin qu'il ne s'y attache et ne brûle pas. Lorsqu'il est cuit, ôtez-le du feu et laissez-le reposer un moment, puis mettez-le dans les pots. Laissez-le refroidir jusqu'au lendemain, et vous le couvrirez ensuite comme les autres confitures.

**Raisiné.** — Ayez de beaux raisins bien mûrs, égrenez-les dans une terrine, puis écrasez-les entre les mains et mettez-les dans un petit chaudron ou bassine non étamé, faites-les bouillir doucement et à petit feu, écumez-les et remuez-les de temps en temps avec une écumoire et, à mesure qu'ils épaississent, diminuez le feu; lorsqu'ils sont réduits au tiers, passez-les à travers un tamis en appuyant dessus avec une cuiller de bois, puis remettez votre résiné au feu et laissez-lui achever sa cuisson, en le remuant continuellement jusqu'à ce qu'il soit à son point de cuisson; pour le savoir, mettez-en un peu sur une assiette : s'il se congèle, il est cuit. Mettez-le dans les pots, laissez-le refroidir jusqu'au lendemain, puis couvrez-le comme il est dit pour la marmelade d'abricots (voir cet article).

**Confiture ou gelée de groseilles.** — Ayez quatre kilos de groseilles, dont un de groseilles blanches, égrenez-les ensemble, ajoutez-y un petit panier de framboises, écrasez le tout parfaitement avec les mains, puis tordez-le avec force dans un torchon neuf bien propre pour en extraire le jus. Pesez ce jus et mettez-le dans une bassine de cuivre non étamée avec les deux tiers de son poids de sucre cassé en

petits morceaux, c'est-à-dire deux kilos de sucre pour trois kilos de jus. Mettez votre confiture sur un feu ardent, et remuez-la continuellement avec une écumoire en cuivre non étamée, et écumez-la quand elle en a besoin, jusqu'à ce qu'elle soit arrivée à son point de cuisson, pour vous assurer de sa cuisson, mettez-en une cuillerée sur une assiette et mettez-la au frais : si, lorsqu'elle est froide, elle prend en gelée, c'est qu'elle est assez cuite; sinon il faut la laisser encore sur le feu en continuant de la remuer, puis l'essayer de nouveau, et, lorsqu'elle est à son point, mettez-la dans les pots et laissez-la refroidir jusqu'au lendemain, puis couvrez-la comme il est dit pour la *Marmelade d'abricots* (voyez cet article).

**Confiture de cerises.** — Choisissez de belles cerises, le plus rouges possible et bien mûres, ôtez-leur les queues et les noyaux, servez-vous pour cela d'une petite brochette de bois dur; pesez vos cerises et mettez-les dans une bassine non étamée avec trois quarts de sucre par livre de cerises tout épluchées, ajoutez-y le quart d'un verre d'eau, mettez-les sur le feu, couvrez-les un instant, sautez-les une fois ou deux quand elles ont fait quelques bouillons, puis ôtez-les du feu, écumez-les, versez-les dans une terrine et mettez-les de côté jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égouttez-les sur une passoire très-fine, mettez le jus dans la bassine; ajoutez-y un dixième de son poids de jus de groseilles pressé et passé dans un linge, faites-le bouillir, écumez-le et laissez-le réduire à grand feu. Quand il commence à prendre de la consistance et à épaissir beaucoup, mettez-y les cerises, laissez-les bouillir cinq ou six minutes; puis ôtez votre confiture du feu, versez-la dans les pots et laissez-la refroidir jusqu'au lendemain, puis couvrez-la comme il est dit pour la *Marmelade d'abricots* (voyez cet article).

Le jus de vos cerises doit avoir la consistance de la gelée de groseilles; vous pourrez essayer sa cuisson comme celle-ci.

## FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

**Abricots à l'eau-de-vie.** — Choisissez des abricots bien unis sans taches ni rousseurs et surtout presque pas mûrs; piquez-les de quelques coups de lardoire, mettez-les ensuite dans une bassine non étamée avec assez d'eau pour qu'ils y baignent, mettez-les sur le feu et, aux premiers bouillons, remuez légèrement vos abricots avec une écumoire non étamée, et laissez-les bouillir jusqu'à ce que la pelure commence à s'amollir : alors ôtez-les de suite, égouttez-les, mettez-les à l'eau fraîche et, lorsqu'ils sont froids, égouttez-les sur un tamis.

Pour vingt-cinq abricots, mettez dans une petite bassine ou dans une casserole non étamée cinq cents grammes de sucre cassé et pas tout à fait un demi-litre d'eau, faites-le fondre sur le feu, laissez-lui faire quelques bouillons, et mettez-y vos abricots; laissez-les bouillir à feu modéré pendant une minute ou deux, pas plus, et ôtez-les du feu, puis versez-les dans une terrine avec le sirop, et laissez-les jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égouttez-les sur un tamis avec leur sirop, pour le passer au-dessus d'une terrine, mettez le sirop dans la même bassine de la veille et faites-le réduire à peu près de moitié; remettez-y les abricots et cette fois ne leur laissez faire qu'un seul bouillon et versez-les dans un vase avec leur sirop dans lequel vous les laisserez refroidir, et enfin, le lendemain, vous les égoutterez encore sur le tamis, vous les mettrez ensuite à sec dans un bocal, vous ferez encore réduire le sirop et y ajouterez autant d'eau-de-vie qu'il en faudra pour y faire baigner les abricots, mélangez-la bien et laissez refroidir, versez ensuite le sirop sur les abricots; qu'ils y baignent bien, couvrez-les d'un parchemin, attachez-le avec une ficelle et laissez trois semaines au moins avant d'y toucher.

Lorsque vous en prendrez, laissez toujours assez de jus pour que les abricots ne soient jamais à sec dessus.

**Pêches à l'eau-de-vie.** — Procédez de tous points comme il est dit pour les abricots, seulement si vos pêches ne sont pas très-fermes, comme elles ont moins de soutien que les abricots, ne les faites pas bouillir deux fois; piquez, faites-les cuire dans le sirop, mettez-les dans le bocal aussitôt qu'elles sont froides, faites réduire le sirop, mêlez-y l'eau-de-vie, laissez-le refroidir, versez-le sur les pêches, couvrez-les et observez ce qu'il est dit pour les abricots.

**Prunes à l'eau-de-vie.** — Ayez de belles prunes qui ne soient pas tout à fait mûres, piquez-les à quatre ou cinq endroits avec la pointe d'une lardoire et mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite sur un feu modéré, faites chauffer l'eau au degré d'ébullition sans cependant la faire bouillir, entretenez-la dans cette température jusqu'à ce que vous sentiez vos prunes fléchir sous les doigts, alors ôtez-les du feu de suite, égouttez-les avec une écumoire et mettez-les à l'eau fraîche ; ayez soin de ne pas les écraser ni de laisser fendre la peau; si malgré vos soins quelques-unes se trouvaient l'être, ne les employez pas. Changez-les d'eau trois fois dans un quart d'heure, de cinq minutes en cinq minutes ; lorsqu'elles sont entièrement froides, laissez-les égoutter sur un tamis, puis mettez-les dans un bocal.

Mettez dans un poêlon d'office environ cinq cents grammes de sucre cassé par petits morceaux pour une cinquantaine de prunes ; avec un demi-verre d'eau, faites-le fondre sur le feu, et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un sirop très-épais; lorsqu'il est à son point, mélangez-y ce qu'il faut d'eau-de-vie pour mouiller toutes vos prunes, laissez-le refroidir, puis versez-le sur les prunes et bouchez bien le bocal.

**Cerises à l'eau-de-vie.** — Choisissez de belles grosses cerises et pas trop mûres, coupez-leur la moitié de la queue, mettez-les dans un bocal avec quelques clous de girofle et un peu de cannelle que vous mettrez dans un petit sachet de toile bien attaché ; puis pour chaque kilo de cerises, met-

tez dans un poêlon cent cinquante grammes de sucre cassé par petits morceaux, faites-le fondre avec le huitième d'un verre d'eau ; si vous mettez trois cents grammes de sucre, il en faudra le quart d'un verre et ainsi de suite en proportion. Laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il forme sirop, et mêlez-y de l'eau-de-vie dans la proportion de deux litres par kilo de cerises ; mélangez-la bien, laissez refroidir, puis versez ce sirop sur les cerises, bouchez-les bien, exposez-les pendant quelques jours au soleil, puis tenez-les dans un endroit sec.

Si, au fur et à mesure que vous en prendrez, elles venaient à manquer de sirop, faites fondre un peu de sucre avec une larme d'eau, mettez-y l'eau-de-vie nécessaire pour que vos cerises trempent dedans, laissez refroidir ce sirop, puis versez-le sur les cerises et rebouchez-les bien.

## LIQUEURS.

**Liqueur d'oranges** ou CURAÇAO DE MÉNAGE. — Pour chaque litre d'eau-de-vie il faut trois ou quatre oranges selon leur grosseur, et trois cents grammes de sucre cassé par petits morceaux.

Mettez le zeste de trois oranges dans un litre d'eau-de-vie, pressez les oranges pour en avoir le jus, faites fondre trois cents grammes de sucre dans ce jus sur le feu, laissez-lui jeter seulement un bouillon, versez-le dans l'eau-de-vie, mélangez bien le tout, mettez votre liqueur dans une cruche de grès, bouchez-la bien, laissez-la infuser pendant un mois, puis filtrez-la à la chausse, et mettez-la en bouteilles.

AUTRE MANIÈRE. — Mettez de côté toutes les écorces des oranges que vous mangerez, et lorsque vous en aurez une dizaine, vous pourrez faire deux litres de liqueur de la manière suivante :

Avec un couteau qui coupe bien, levez le zeste de vos écorces, mettez-les dans une cruche de grès ou tout autre vase étroit et profond avec deux litres d'eau-de-vie, une pincée de cannelle en poudre, deux clous de girofle et un grain de gros

poivre; bouchez le vase et laissez faire l'infusion pendant une quinzaine de jours.

Au bout de ce temps, égouttez votre zeste d'orange sur une assiette, faites fondre dans une casserole non étamée six cents grammes de sucre cassé avec le quart d'un verre d'eau; lorsqu'il est bien fondu et qu'il a bouilli quelques minutes, jetez-y le zeste d'orange, couvrez la casserole, faites-lui faire un bouillon et laissez-le infuser dix ou douze minutes; mélangez-le bien avec l'eau-de-vie, et passez votre liqueur à la chausse ou filtrez-la au papier; si elle n'est pas bien claire la première fois, passez-la une seconde, puis mettez-la en bouteilles, bouchez-les bien et mettez-les debout dans un endroit sec.

**Eau de noyaux**. — Pour chaque litre d'eau-de-vie il faut cent vingt-cinq grammes d'amandes de noyaux d'abricots mondées, trois cents grammes de sucre et deux clous de girofle.

Tâchez de vous procurer des amandes d'abricots aussi fraîches que possible, mondez-les à l'eau chaude comme des amandes ordinaires, concassez-les ensuite et mettez-les dans une cruche ou bocal, avec l'eau-de-vie et les clous de girofle, le tout dans la proportion indiquée ci-dessus; bouchez le vase et laissez infuser pendant cinq ou six semaines en ayant soin d'agiter le vase de temps à autre. Au bout de ce temps, versez votre infusion sur le milieu d'un torchon placé au-dessus d'un large vase bien propre, et tordez-la avec force pour bien l'exprimer.

Faites fondre dans une casserole trois cents grammes de sucre par chaque litre d'eau-de-vie que vous avez, avec environ le quart d'un verre d'eau; laissez-lui faire quelques bouillons, puis mélangez-le bien à l'infusion que vous avez passée, et filtrez ensuite votre liqueur, à la chausse ou au papier, puis mettez-la en bouteilles et bouchez-la bien.

**Eau de coings**. — Il faut deux cent cinquante grammes de sucre par litre d'eau-de-vie, et il faut autant d'eau-

de-vie que de jus de coings, et pour faire un litre de jus de coings il faut huit ou dix coings selon leur grosseur.

Choisissez des coings bien mûrs, essuyez-les bien et râpez-les jusqu'au cœur, ne mettez pas les pepins. Lorsque vos coings sont râpés, mettez-les dans une terrine et laissez-les fermenter pendant quarante-huit heures dans un endroit frais. Au bout de ce temps, mettez-les dans un torchon neuf et fort, au-dessus d'un vase large, et tordez-les avec force pour en exprimer le jus; mesurez ce jus et mettez-y cinq cents grammes de sucre cassé par petits morceaux, par chaque litre; je dis cinq cents grammes parce que chaque litre de jus représente deux litres de liqueur, puisqu'il doit être mélangé à sa même quantité d'eau-de-vie. Laissez bien fondre le sucre, puis mettez l'eau-de-vie, comme il est dit, litre pour litre de jus, mettez-y très-peu de cannelle, deux ou trois clous de girofle et une ou deux fleurs de macis, le tout par chaque litre et enveloppé dans un petit sachet de linge blanc et bien fermé. Versez votre liqueur dans un bocal ou dans une cruche de grès, bouchez-la hermétiquement et laissez-la ainsi pendant un mois, ensuite passez-la à la chausse et mettez-la en bouteilles.

**Ratafia de raisins.** — Il faut un litre d'eau-de-vie pour un litre de jus de raisin et cent cinquante grammes de sucre par litre de l'un et de l'autre; ce qui fait trois cents grammes pour deux litres de liqueur.

Choisissez de préférence du raisin muscat, qu'il soit bien mûr, égrenez-le et supprimez les grains gâtés, écrasez-les bien, puis tordez-les avec force dans un bon torchon; mesurez ce jus et mettez-y trois cents grammes de sucre cassé par chaque litre, ajoutez-y un peu de cannelle; lorsque le sucre est bien fondu, ajoutez-y également un litre d'eau-de-vie par litre de jus, et mettez votre liqueur dans une cruche ou dans un bocal; bouchez-la bien et laissez-la infuser pendant une quinzaine de jours; au bout de cė temps, passez-la à la chausse et mettez votre ratafia en bouteilles.

**Liqueur de cassis.** — Il faut pour un litre d'eau-

de-vie deux cents grammes de cassis égrené, trente-cinq grammes de feuilles de cassis, deux cent cinquante grammes de sucre et un gramme de cannelle et girofle mêlés.

Égrenez votre cassis, pesez-le, écrasez-le ensuite; déchiquetez les feuilles, concassez la cannelle et le girofle, versez l'eau-de-vie dessus dans la proportion indiquée, mettez le tout dans une cruche ou dans un bocal, bouchez-le bien et laissez-le infuser pendant un mois; au bout de ce temps, versez-le sur un torchon placé au-dessus d'un vase un peu large, tordez-le avec force pour en exprimer le jus; faites fondre sur le feu, dans une casserole, deux cent cinquante grammes de sucre par litre d'eau-de-vie, avec le quart d'un verre d'eau, laissez-le cuire doucement jusqu'à ce qu'il ait atteint la consistance d'un sirop, puis mélangez-le bien à votre liqueur et passez-la à la chausse. Mettez-la ensuite en bouteilles bien bouchées.

**Hypocras.** — Mettez dans une cruche ou dans un bocal deux litres d'excellent vin, rouge ou blanc, selon la couleur que vous préférerez donner à votre liqueur, avec cinq cents grammes de sucre cassé par petits morceaux, deux grammes de cannelle concassée, deux clous de girofle écrasés, la moitié d'une feuille de macis, deux grains de poivre blanc concassé, la moitié d'un poivre long, un peu de coriande concassée, la moitié d'une pomme de reinette, pelée et coupée par morceaux bien minces, et un demi-verre de bon lait; remuez et mêlez tous ces ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez-le ensuite reposer une heure ou deux, agitez-le de nouveau et passez deux ou trois fois à la chausse jusqu'à ce que votre liqueur en sorte bien claire; alors mettez-la en bouteilles bien bouchées.

Pour tous les fruits à l'eau-de-vie et les liqueurs, vous emploirez autant que possible de l'eau-de-vie à 22 degrés.

## CONSERVES DE LÉGUMES.

**Oseille pour conserve.** — Épluchez bien votre

oseille, lavez-la à grande eau et égouttez-la dans un panier à claire-voie; mettez-la ensuite sur le feu dans un chaudron avec très-peu d'eau (le quart de son volume à peu près), enfoncez-la avec une cuiller de bois, à mesure qu'elle fond, et remuez-la souvent pour qu'elle ne brûle pas; lorsqu'elle est cuite, ce que vous connaîtrez lorsqu'elle commence à s'écraser facilement sous les doigts, égouttez-la sur une manne ou toute autre chose où elle puisse facilement s'égoutter sans passer au travers; laissez-la ainsi deux ou trois jours et même plus, enfin jusqu'à ce qu'elle ne rende plus d'eau, en ayant soin, une ou deux fois par jour, de la retourner avec une cuiller de bois. Au bout de ce temps, mettez-la dans des pots à confiture, emplissez-les seulement aux trois quarts, mettez sur chaque pot une petite couche de sel fin, et laissez-la un jour comme ça, puis versez dessus une légère couche de graisse à peine tiède, et, lorsqu'elle est figée, mettez par dessus une couche d'huile d'un demi-centimètre à peu près d'épaisseur. Couvrez vos pots d'une feuille de papier, attachez-les et conservez-les dans un endroit frais sans être humide.

Lorsque vous voudrez vous en servir d'un pot, égouttez l'huile dans une assiette, enlevez la graisse, faites-la fondre, passez-la, et servez-vous de l'un et de l'autre pour la friture.

Hachez votre oseille ou passez-la à la passoire et accommodez-la comme la fraîche.

**Tomates pour conserve.** — Choisissez des tomates bien mûres et bien rouges, ôtez-leur la queue, coupez-les en deux, pressez-les légèrement entre les mains pour en extraire l'eau et les pepins; lorsqu'elles sont toutes pressées, mettez-les dans un chaudron avec du sel, du poivre en proportion, un ou deux oignons émincés, une ou deux feuilles de laurier, un peu de thym et une gousse d'ail; mettez-les sur le feu sans aucun mouillement et remuez-les avec une grande cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement fondues et réduites en purée; alors, passez-les à travers un

tamis ou une passoire fine, en appuyant dessus et les foulant avec une large cuiller ou un petit pilon à purée jusqu'à ce qu'elles soient toutes passées en purée et qu'il ne reste que les peaux sur le tamis. Mettez cette purée dans une grande casserole, entourez-vous la main d'un torchon, et tournez votre tomate sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit encore réduite d'un quart, appuyez fortement sur le fond de la casserole et autour des parois pour qu'elle ne s'y attache pas; et, lorsqu'elle est bien réduite, versez-la dans des pots à confitures que vous n'emplirez qu'à trois centimètres des bords, et laissez-les ainsi trois ou quatre jours. Saupoudrez-les ensuite d'un peu de sel et versez dessus une couche de graisse ou de beurre fondue, à peine tiède, d'un centimètre d'épaisseur, et, lorsqu'elle est figée, mettez-en une autre d'huile par dessus de la même épaisseur. Couvrez-les de papier, attachez-les et serrez-les dans un endroit frais, mais pas humide.

Quand vous en emploierez un pot, vous égoutterez l'huile dans une assiette, vous enlèverez le beurre ou la graisse que vous ferez fondre et que vous passerez au tamis et vous vous servirez des deux pour la friture. Vous verserez la tomate dans une casserole, vous y mettrez un bon morceau de beurre, en proportion; vous la goûterez pour savoir si elle est assez assaisonnée, vous la remuerez sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit fondue, et vous l'éclaircirez avec un peu de bon jus ou de bouillon gras, de manière à lui donner la consistance d'une sauce ordinaire et non d'une purée.

**Petits pois pour conserve.** — Choisissez des pois très-fins et fraîchement écossés, maniez-les dans de l'eau avec gros de beurre comme un œuf par chaque kilogramme de pois, ensuite mettez-les dans une passoire et laissez-les bien égoutter. Vous vous serez précautionné d'avance de grandes bouteilles à large col, dites bouteilles à conserve, en nombre suffisant, et après les avoir bien lavées et égouttées, emplissez-les de vos pois jusqu'au bas du goulot afin de laisser la

place du bouchon. Frappez légèrement le fond de la bouteille sur un torchon plié en plusieurs doubles, afin de tasser les pois. Mettez un peu de sel fin sur les pois et bouchez vos bouteilles avec des bouchons neufs, que vous aurez fait tremper dans l'eau pour les gonfler un peu. Faites-les entrer de force et ficelez-les en croix avec de la ficelle très-forte. Placez vos bouteilles droites dans un chaudron avec un lien de paille autour et un lit de paille dans le fond du chaudron pour que l'ébullition ne les fasse pas s'entre-choquer et se briser. Emplissez le chaudron d'eau froide jusqu'à la hauteur du goulot des bouteilles, mettez-le sur un feu modéré pour que l'eau s'échauffe graduellement, et laissez cuire vos pois doucement pendant une heure et demie; ôtez ensuite le chaudron du feu et laissez-y les bouteilles jusqu'à ce qu'elles soient froides. Alors, retirez-les de l'eau, essuyez-les bien et goudronnez les bouchons. Placez vos bouteilles sens dessus dessous dans un endroit frais. Ayez pour cela une planche percée de larges trous.

Lorsque vous emploierez vos petits pois, versez-les dans une casserole, faites-les bouillir, mettez-y un peu de sucre en poudre, goûtez s'ils sont bien assaisonnés et finissez-les avec un morceau de beurre manié avec un peu de farine.

**Haricots verts pour conserve.** — Choisissez de préférence des haricots gris, fraîchement cueillis; épluchez-les, ôtez-leur les fils. Faites bouillir de l'eau dans un grand chaudron non étamé ; lorsqu'elle bout, mettez-y vos haricots et du sel en proportion, laissez-les bouillir à gros bouillons pendant trois ou quatre minutes, puis égouttez-les et mettez-les à refroidir dans beaucoup d'eau fraîche, puis laissez-les s'égoutter pendant une heure ou deux, mettez-les dans des pots à confiture que vous n'emplirez qu'aux quatre cinquièmes, et versez dessus une saumure préparée d'avance de la manière suivante. Mettez dans un chaudron ou dans une grande casserole de l'eau en proportion de la quantité de haricots, mettez-y du sel dans la proportion de deux cent

cinquante grammes par litre d'eau, faites-la bouillir, écumez-la bien, laissez-la réduire un peu, puis laissez-la refroidir. Passez-la au travers d'un linge et versez-la sur vos haricots de manière qu'ils y baignent; faites fondre du beurre ou de la graisse en quantité suffisante, et, lorsqu'elle n'est plus que tiède, versez-en une couche de deux ou trois centimètres sur chaque pot. Lorsqu'elle est figée, versez dessus une couche d'huile d'un centimètre environ; quelques jours après, bouchez vos pots avec un morceau de parchemin mouillé, attachez-le solidement et mettez vos haricots dans un endroit frais, mais pas humide.

Lorsque vous voudrez en employer d'un pot, égouttez l'huile dans une assiette, enlevez le tampon de beurre ou de graisse, faites-le fondre et servez-vous de l'un et de l'autre pour la friture. Mettez vos haricots dans beaucoup d'eau froide après les avoir préalablement bien égouttés de leur saumure, laissez-les tremper pendant vingt-quatre heures, changez-les d'eau, faites-les cuire à l'eau froide et accommodez-les comme des frais.

## SEIZIÈME SÉRIE.

### PETIT TRAITÉ D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

---

**Café à l'eau par l'ébullition.** — On mesure autant de tasses d'eau que l'on veut faire de tasses de café, et l'on met une forte cuillerée à bouche de café en poudre pour chaque tasse. Beaucoup de personnes mettent de la chicorée dans leur café, mais si vous tenez à avoir du bon café, mélangez-le seulement de moitié bourbon ou moka et moitié martinique. Faites bouillir votre eau, mettez-y le café, agitez-le avec une cuiller pour abattre le bouillonnement, ôtez-le du feu, quand il monte trop, agitez-le toujours, faites-lui faire encore quelques bouillons pour l'ôter de nouveau du feu, et l'y remettre jusqu'à ce qu'il finisse par bouillir doucement sans monter. Alors ôtez-le tout à fait, versez-y une grande tasse d'eau fraîche, couvrez-le et laissez-le trente-cinq à quarante minutes sans y toucher, puis tirez-le à clair en le transvasant doucement dans un autre vase. Si vous ne l'employez pas de suite, conservez-le dans une bouteille bien bouchée.

Si vous voulez vous servir du marc, vous y mettrez de l'eau de suite et le ferez bouillir pendant quinze à vingt minutes, vous le laisserez reposer, puis vous le tirerez au clair pour le mêler à l'eau avec laquelle vous voudrez faire de nouveau café, mais il ne faut pas qu'on attende plus d'un jour ou deux.

Quand vous ferez chauffer du café ne le laissez jamais bouillir, cela lui enlève tout son arome.

**Café à la crème ou au lait.** — Quand vous ferez du café à l'eau exprès pour servir avec de la crème, faites-le un peu plus fort que le précédent, c'est-à-dire mettez une cuillerée un quart de café, à peu près, au lieu d'une cuillerée par chaque tasse; vous servirez le café et la crème bouillants, chacun dans sa cafetière, et le sucre séparément, afin que chaque personne puisse se servir son café à son goût et le sucrer à sa fantaisie.

Lorsque vous serez pressé et que vous n'aurez pas de café noir de fait, faites bouillir votre lait, jetez dedans la même quantité de café en poudre que pour le café à l'eau, remuez-le avec une cuiller, faites-lui faire quelques bouillons, laissez-le ensuite reposer deux ou trois minutes, puis tirez-le au clair sur une serviette blanche placée au-dessus d'un vase très-propre; faites-le passer sans le tordre, faites-le chauffer un peu et servez-le.

Comme le café traité de cette manière est mélangé avec le lait, on ne peut guère l'offrir à des étrangers, et c'est dommage, parce qu'en vérité il est meilleur que par l'autre procédé.

**Chocolat à l'eau.** — Si vous avez une de ces cafetières qu'on fait exprès pour le chocolat et qu'on nomme chocolatières, mettez-y autant de tasses d'eau que de tablettes de chocolat râpé, et un peu de sucre si vous le voulez; mettez-la sur le feu et remuez doucement en roulant le petit bâton dans les mains, jusqu'à ce que le chocolat soit bien dissous; alors, laissez-le mijoter quelques minutes sans le remuer et un instant avant de le servir, tournez-le encore jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et servez-le de suite.

Si vous n'avez pas de cette sorte de cafetière, mettez votre chocolat râpé avec une cuillerée d'eau par chaque tablette dans une casserole; tournez-le sur le feu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement dissous et l'eau réduite; alors versez-y autant de tasses d'eau qu'il y a de tablettes de chocolat, mettez-y si vous voulez un peu de sucre

en poudre, et tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille, laissez-le mijoter quelques minutes et servez-le.

Si vous voulez votre chocolat très-fort, mettez-y un peu plus d'une tablette par chaque tasse d'eau.

**Chocolat à la crème ou au lait.** — Procédez pour ce chocolat comme il est dit pour celui à l'eau, soit que vous le fassiez dans une casserole ou dans une chocolatière, seulement remplacez l'eau par la même quantité de crème ou de bon lait et prenez garde de le laisser répandre lorsque le lait bouillira. Servez avec des tranches de pain grillées.

**Thé.** — On infuse ordinairement le thé dans des cafetières en métal destiné à cet usage ou dans des cafetières de porcelaine qu'on nomme théières; mais on peut l'infuser dans tout autre vase, mesurez seulement la contenance de ce vase afin de savoir une fois pour toutes la quantité de thé que vous devez y mettre, soit qu'il soit plein d'eau, ou à moitié, ou au quart seulement, parce qu'alors vous la diminuerez proportionnellement : pour un litre d'eau il faut quinze à seize grammes de thé, environ, selon que vous le voulez plus ou moins fort.

On met le thé dans la théière, on jette un peu d'eau bouillante dessus, on le couvre et on le laisse infuser deux ou trois minutes, puis on achève de verser l'eau et deux minutes après on peut le servir.

Si l'on n'a pas de théière, on fait bouillir l'eau dans une casserole, et aussitôt qu'elle bout on y jette le thé, on couvre la casserole, on l'ôte du feu, et on laisse faire l'infusion, puis on passe son thé par une petite passoire bien fine, dans une cafetière ordinaire et on le sert bouillant.

Il est d'habitude dans une soirée de servir le thé avec de la crème froide, ou de l'eau-de-vie ou du rhum, afin que les convives qui aiment mélanger leur thé avec ces sortes de liqueurs puissent choisir celle qui leur convient.

On l'accompagne aussi, assez généralement, de gâteaux secs sans confitures ni crèmes, ou de sandwichs.

**Beurre fondu pour conserve.** — Pour dix kilogrammes de beurre que vous ferez fondre, mettez-le dans une grande casserole ou dans un chaudron beaucoup plus grand qu'il ne faut pour le contenir, parce qu'en fondant il souffle et augmente de volume; avec trois clous de girofle, deux feuilles de laurier et un gros oignon; faites-le aller doucement sur le feu pendant une heure et demie sans l'écumer, jusqu'à ce que vous le voyiez très-clair et très-limpide; alors ôtez-le du feu, laissez-le reposer pendant une heure, sans cependant le laisser refroidir, ensuite écumez-le et versez-le doucement, pour ne pas mettre le fond, dans des pots de grès, en le passant au travers d'un tamis, et laissez-le se figer; couvrez les pots lorsqu'il l'est, et mettez-les dans un endroit frais.

**Beurre salé pour conserve.** — Quelle que soit la quantité de beurre que vous vouliez saler, lavez-le bien dans plusieurs eaux pour qu'il n'y reste pas de petit-lait, mettez-le ensuite sur une table et maniez-le par kilogramme en le mélangeant parfaitement avec deux cent cinquante grammes de sel marin; pétrissez ainsi le tout en opérant par kilogramme, puis pressez-le bien dans les mains pour qu'il n'y reste pas d'eau, et mettez-le dans des pots de grès, en ayant soin d'en mettre peu à la fois, et de bien l'entasser pour qu'il ne s'y forme pas de vide où l'air puisse se comprimer; n'emplissez pas entièrement les pots; couvrez toute la surface du beurre d'une couche de saumure que vous aurez fait simplement avec du sel fondu dans un peu d'eau, puis couvrez les pots avec du papier ou un couvercle s'ils en ont, et mettez-les dans un endroit frais.

**Manière d'ôter le mauvais goût au beurre.** — Maniez votre beurre dans une quantité d'eau suffisante contenant vingt-cinq à trente gouttes de chlorure de chaux par kilogr. de beurre; après l'avoir bien manié, laissez-le tremper dans cette eau pendant une heure ou deux, puis maniez-le et lavez-le bien dans de l'eau fraîche. Par ce moyen le beurre

le plus rance recouvre non-seulement toute sa douceur, mais encore il perd le goût désagréable qu'on lui trouve souvent, même lorsqu'il est frais. (*Extrait du Journal des Connaissances utiles.*)

**Manière de conserver les œufs.** — Lorsque vous voudrez conserver des œufs pour l'hiver, prenez-vous-y avant le mois d'août, et choisissez-les bien frais; mettez-les dans une futaille ou dans un grand pot de grès avec de la paille, et au mois de décembre, remplacez la paille par du foin.

On peut aussi les conserver dans de la sciure de bois, dans des cendres, ou dans de l'eau avec du chlorure de chaux.

**Sauce universelle** OU A TOUS METS. — Mettez dans un pot de terre qui n'ait pas de mauvais goût un grand verre de vinaigre, le quart d'un verre de verjus et un demi-litre de vin rouge ou blanc, jetez-y deux cent cinquante grammes de sel que vous aurez fait sécher sur une pelle chaude, soixante-dix grammes de poivre noir, six grammes de muscade en poudre, autant de clous de girofle, trois grammes de gingembre en poudre, la pelure d'un citron sec, trente-cinq grammes de graine de moutarde un peu broyée, six échalottes hachées, dix feuilles de laurier, une pincée de basilic, une petite branche de thym et un peu de cannelle en poudre; bouchez hermétiquement votre pot et laissez infuser le tout sur de la cendre chaude et sans trop chauffer pendant vingt-quatre heures, c'est-à-dire pendant deux jours, de huit heures du matin à huit heures du soir; ensuite passez cette composition dans un linge serré et fort; tordez-la avec force pour en extraire la quintessence, puis mettez-la dans un cruchon (cela vaut mieux qu'une bouteille); bouchez-le bien et tenez votre sauce dans un endroit chaud, sur la cheminée de la cuisine par exemple; de cette manière vous pourrez la conserver plus d'un an si vous voulez et toujours aussi bonne, en ayant soin de la tenir soigneusement bouchée.

Cette sauce convient à toutes sortes de ragoûts gras ou

maigres, et surtout aux légumes à l'huile et aux viandes froides; elle est précieuse pour les parties de campagne. On en met peu, et on la remue avant de s'en servir.

**Moutarde de ménage.** — Achetez chez un épicier ou chez un herboriste cent grammes de farine de sénevé, délayez-la dans une terrine avec du vinaigre, ajoutez-y un peu de sel et laissez-la fermenter jusqu'au lendemain, et vous aurez une moutarde très-forte; si vous la voulez moins forte, au lieu d'y mettre tout vinaigre, mettez-y un quart de bouillon gras, froid et bien dégraissé, ou de vin blanc.

**Manière de confire les cornichons.**—Choisissez des cornichons, petits, bien verts, et nouvellement cueillis. Lavez-les à grande eau, frottez-les bien avec les mains, égouttez-les, mettez-les dans un torchon avec une poignée de sel, roulez-les dedans, puis versez-les dans un vase de grès, mettez-y des petits oignons épluchés, quelques gousses d'ail, de la passepierre et de l'estragon, quelques poivres longs et une poignée de sel par-dessus.

Faites chauffer la quantité de vinaigre nécessaire pour tremper vos cornichons, dans un chaudron, non étamé si c'est possible; qu'il soit bouillant, mais qu'il ne bouille pas, versez-le sur vos cornichons, couvrez-les et laissez-les ainsi jusqu'au lendemain. Ensuite égouttez le vinaigre sans toucher aux cornichons, faites-le bouillir, écumez-le et versez-le de nouveau sur les cornichons. Faites encore cette opération le surlendemain, et enfin le quatrième jour mettez les cornichons avec le vinaigre dans le chaudron, mettez-les sur le feu et faites-les bouillir, tournez-les avec une écumoire sans les écraser, pour ramener ceux du fond à la surface. Aussitôt qu'ils ont jeté un bouillon ou deux, ôtez-les du feu et versez-les dans une terrine. Lorsqu'ils sont tout à fait froids mettez-les dans un bocal, mais transvasez-les avec une cuiller de bois, ne les touchez jamais avec les mains ou une cuiller de fer, cela fait corrompre le vinaigre; couvrez-les et conservez-les dans un endroit frais.

**Manière de faire le vinaigre.** — Ayez un tout petit baril, proportionné à la quantité de vinaigre que vous voudrez faire, versez-y un litre ou deux de vinaigre et laissez-le s'imbiber pendant un jour ou deux en ayant soin de le rouler soir et matin, dans tous les sens, puis emplissez-le de vin rouge ou blanc et mettez-y un peu de bois d'if dans la proportion d'une forte pincée pour quinze à vingt litres.

On peut également faire aussi de très-bon vinaigre en mettant dans le vin une forte poignée de racines de bette ou de poirée.

**Manière de faire du bon vinaigre avec du vin gâté.** — Faites bouillir du vin, aussi mauvais qu'il soit, dans un chaudron non étamé; écumez-le, ôtez-le du feu et mettez-y, pour chaque dix litres, trente-cinq grammes de poivre noir moulu et quatre cents grammes de sel; faites-le bouillir une seconde fois et pendant qu'il est sur le feu plongez-y à trois ou quatre reprises une pelle rougie au feu, mettez-le ensuite dans un petit baril que vous exposerez au soleil pendant sept ou huit jours.

## BOISSONS RAFRAICHISSANTES.

**Vinaigre à l'estragon.** — Ayez une forte poignée d'estragon de jardin pour deux litres de vinaigre; mettez le vinaigre dans un bocal, épluchez votre estragon, mettez-le dans le vinaigre, exposez le bocal au soleil pendant huit jours de suite, et au bout de ce temps vous pourrez vous en servir. A mesure que vous en employez et surtout dans le commencement, remplacez-le par d'autre vinaigre.

**Eau de cerises.** — Pour chaque litre d'eau il faut quatre cents grammes de cerises bien mûres épluchées et écrasées et cent vingt-cinq grammes de sucre; faites infuser le tout pendant deux ou trois heures, passez-le ensuite à la chausse, jusqu'à ce que l'eau en sorte bien claire, mettez-la

en bouteilles, bouchez-les bien et tenez-les couchées dans un endroit frais.

**Eau de groseilles.** — Pour chaque litre d'eau, mettez cent vingt-cinq grammes de sucre et quatre cents grammes de groseilles égrenées et bien écrasées ; ajoutez-y le jus d'un citron, laissez infuser une heure ou deux, et finissez comme pour l'eau de cerises.

**Eau de framboises.** — Écrasez quatre cents grammes de framboises par litre d'eau, ajoutez-y cent vingt-cinq grammes de sucre, laissez infuser deux heures, et finissez votre eau comme celle de cerises.

**Eau de fraises.** — Écrasez quatre cents grammes de fraises épluchées, par chaque litre d'eau, ajoutez-y cent vingt-cinq grammes de sucre et le jus d'un citron, laissez infuser une heure; passez à la chausse et finissez comme pour l'eau de cerises.

**Limonade.** — Pour un litre de limonade, il faut deux citrons s'ils sont bien en jus, et trois s'ils ne le sont pas, et cent vingt-cinq grammes de sucre. On presse les citrons après les avoir coupés en deux, on met le jus dans l'eau avec le sucre, et, lorsque le sucre est bien fondu, si l'on veut sa limonade bien claire, on la passe à la chausse ou simplement au travers d'une serviette.

Lorsque l'on est pressé, on frotte les citrons après le sucre; ensuite, on les pèle jusqu'au fruit, on les coupe en tranches, on casse le sucre par petits morceaux ou on l'écrase, on met dans une carafe ce sucre, l'eau et les morceaux de citron, et on agite fortement le tout, en tenant la carafe bien bouchée, on laisse ensuite reposer sa limonade, puis on la passe.

Il ne faut pas faire une trop grande quantité à la fois de ces eaux rafraîchissantes, attendu qu'elles ne se conservent pas longtemps.

**Manière de sécher les prunes** POUR EN FAIRE DES PRUNEAUX. — Les meilleures prunes pour sécher sont les im-

périales, les mirabelles et les damas, surtout celles de Tours.

On choisit les prunes bien mûres, bien saines et nouvellement cueillies, on leur ôte les queues, puis on les range côte à côte, sans les entasser, sur des espèces de treillis en bois d'osier, ensuite on les met dans un four modérément chaud. Si l'on a un four de boulanger à sa disposition, on les met dans le four aussitôt que le pain en est sorti, et on les laisse jusqu'à ce qu'elles soient froides; puis on les sort, on les tourne en les changeant de place, afin qu'elles sèchent de tous côtés. Le lendemain et les jours suivants on en fait autant jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait sèches; il ne faut pas qu'elles conservent la moindre apparence d'humidité. Quand elles sont à leur point, on les laisse refroidir pendant vingt-quatre heures; ensuite, on les roule dans un peu de farine et on les met dans des boîtes en bois, garnies de papier blanc, que l'on garde dans un endroit sec et aéré.

**Manière de sécher les cerises** POUR CONSERVE. — Choisissez de grosses cerises bien mûres, laissez-leur la queue et le noyau, placez-les sur des clayes, comme les prunes, et faites-les sécher de la même manière. Lorsqu'elles sont sèches, liez-les par petits bouquets et mettez-les dans de grands sacs de papier ou de toile que vous pendrez dans un endroit sec et aéré.

**Manière de sécher les poires** POUR CONSERVE. — En été, vous choisirez le gros muscat, le petit rousselet ou le bon chrétien d'été ; et en hiver, le franc réal, le râteau ou le bon chrétien d'hiver. Pelez proprement vos poires, coupez-leur la moitié de la queue et mettez-les dans un chaudron avec leurs pelures et ce qu'il faut d'eau pour qu'elles y baignent; faites-les bouillir à grand feu et, aussitôt qu'elles commencent à s'amollir, retirez-les, égouttez-les sur un linge, puis rangez-les sur des claies et faites-les sécher comme les prunes, sans pourtant les rouler dans la farine.

Lorsque vous voudrez en faire des compotes, faites-les tremper dans de l'eau fraîche pendant deux heures; mettez-

les dans une casserole avec d'autre eau et le zeste d'un citron, et faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont presque cuites, laissez-y l'eau seulement qu'il faut pour faire leur sirop, mettez-y du sucre en proportion et finissez de les faire cuire à grand feu. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, dressez-les sur un compotier et faites réduire le jus s'il est trop clair. Si vous les voulez rouges, laissez moins d'eau pour le sirop et mettez-y un peu de vin.

**Manière de sécher les pommes** POUR CONSERVE. — Otez les queues des pommes, pelez-les proprement, faites bouillir leurs pelures pendant vingt minutes dans autant d'eau qu'il en faut pour les tremper; passez ensuite cette eau dans une terrine, trempez-y vos pommes les unes après les autres et mettez-les sur des claies comme il est dit pour les prunes, et procédez de même pour les sécher et les conserver sans les rouler dans la farine.

Pour les faire cuire en compote procédez comme il est dit à l'article précédent.

**Manière de conserver frais tous les fruits à graines, y compris le raisin.** — Il y a plusieurs manières de les conserver, c'est de les mettre dans des caisses pleines de sable de rivière bien sec, en procédant par couches, du sable dans le fond, puis un lit de fruits et un second lit de sable assez épais pour que les fruits ne se touchent, et ainsi de suite en terminant par une couche très-épaisse de sable, et bien clore la caisse; ou procéder de la même manière avec de la paille d'avoine, des cendres de sarment bien pures, du millet, ou de la sciure de bois bien sèche.

Il faut avoir soin de cueillir vos fruits huit jours au moins avant leur parfaite maturité et ne pas employer ceux qui sont tachés. De cette manière, et en trempant la queue dans de la cire fondue, vous pouvez garder pendant un an vos fruits bien frais.

**Manière de conserver frais les fruits à**

**noyaux et les figues vertes.** — Pour conserver vos fruits dans leur fraîcheur, il suffit de les mettre dans des pots avec moitié miel et moitié eau ordinaire que vous aurez d'abord bien battus ensemble, en ayant soin de mettre chaque nature de fruits dans un pot séparé, et de les faire bien tremper; puis couvrir les pots et les tenir dans un endroit frais.

Lorsque vous voudrez vous en servir, si vous n'employez pas un pot entier, servez-vous d'une cuiller de bois pour sortir les fruits dont vous aurez besoin, et lavez-les à l'eau fraîche.

**Manière de dégeler les fruits.** — Lorsque vous avez des fruits gelés, ne les approchez pas du feu, ils seraient entièrement perdus, mettez-les au contraire dans de l'eau très-froide et laissez-les-y tremper quelque temps, il se formera alors autour du fruit une croûte de glace, qui, se fondant ensuite peu à peu, laissera le fruit aussi sain et aussi bon qu'il était avant d'être gelé; seulement, il faut le manger le jour même.

# INSTRUCTIONS

### SUR LA MANIÈRE DE RÉGLER LE SERVICE DE TABLE POUR LES JOURS ORDINAIRES ET CEUX DES DINERS D'INVITATION.

Il arrive souvent que la personne chargée de l'administration du ménage, peu habituée aux exigences de cette charge, est très-embarrassée pour combiner le menu de son dîner ou de son déjeuner, non-seulement les jours où elle reçoit quelques amis, mais encore ceux où elle n'a que sa famille à nourrir. Afin de la tirer d'embarras et de lui venir en aide, autant que possible, j'ai cru devoir terminer cet ouvrage par quelques instructions sur la manière de régler le service de sa table, les jours ordinaires et ceux de ses dîners d'invitations; que j'ai accompagnées d'une petite série de menus et d'observations propres à lui faire mieux comprendre mes explications. J'invite donc les ménagères à profiter de ces instructions.

## REPAS QUOTIDIENS.

Nous diviserons ces repas par chaque jour de la semaine, en commençant par le lundi.

Comme le déjeuner est ordinairement un repas de peu d'importance, je ne parlerai que du dîner. Je dirai seulement, en passant, qu'on peut généralement se servir des restes du dîner pour faire le déjeuner, en y ajoutant, toutefois, un plat d'œufs, de légumes, ou de poisson, selon que la desserte de la veille est plus ou moins confortable.

Ainsi, par exemple, je mettrais :

**Le Lundi.** — Le pot-au-feu, avec lequel je ferais un bon potage au vermicelle et je servirais le bœuf soit avec des cornichons, des choux, ou toute autre garniture; avec cela un morceau de lapin rôti et une salade, ou le lapin à la sauce et un plat de légumes, puis quelques pommes au beurre. qui serviraient à la fois d'entremets et de dessert.

Le reste du bœuf, avec lequel je ferais un miroton ou autre chose, servirait ainsi que le reste du lapin pour le déjeuner du lendemain.

**Le Mardi.** — Avec le reste du bouillon de la veille, je ferais un potage au riz, et je servirais un bon morceau de veau braisé et garni de carottes avec un plat de légumes et un poisson, ou l'un ou l'autre, et pour dessert ou entremets quelque compote de fruits de la saison. Avec le reste du

veau je ferais une blanquette pour le déjeuner du lendemain, ou je le ferais réchauffer, ou je le servirais froid.

**Le Mercredi.** — Un potage à l'oseille, un morceau de mouton garni de pommes de terre, rôti au four, braisé ou en ragoût, un plat de légumes ou une salade et quelques pruneaux.

**Le Jeudi.** — Je mettrais encore le pot-au-feu, et cette fois je servirais mon bœuf avec une sauce tomate ou une purée d'oignons, je ferais un bon potage au pain, et avec cela je mettrais une fricassée de poulet ou toute autre volaille ou gibier, et pour légumes des haricots, pour entremets et dessert, une compote de cerises. Pour le déjeuner du lendemain, je ferais un hachis avec le bœuf et je mettrais dessus quelques œufs pochés ou frits, et s'il restait beaucoup de volaille je la garderais pour le dîner, cela m'éviterait de faire un plat.

**Le Vendredi.** — Un potage maigre à l'oignon, lié aux jaunes d'œufs, un poisson quelconque, raie, maquereau, moules, merlans, etc., etc., des œufs à l'oseille au maigre, et, pour plat de viande, les restes du dîner de la veille, ou quelques côtelettes de mouton ou de veau sautées, et du riz au lait pour entremets ou dessert.

**Le Samedi.** — Un potage aux choux gras ou maigre, une blanquette de veau ou du foie de veau sauté, ou du porc frais, un plat de poisson ou un de légumes, et des beignets de pommes.

**Le Dimanche.** — Comme ce jour-là les dames, ordinairement, n'aiment pas beaucoup cuisiner, elles feraient un potage au tapioca ou à la semoule avec du bouillon qu'elles feraient acheter, ou bien un potage maigre, elles commanderaient une tourte ou un vol-au-vent chez le pâtissier, et avec un poulet ou tout autre gibier ou volaille, qu'elles feraient cuire chez elles, et une salade, elles auraient un bon dîner qui ne leur aurait pas trop sali les mains.

Voilà, à peu près, quelle serait la manière de régler les repas de la vie ordinaire que devraient adopter toutes les ménagères ; il va sans dire qu'elles pourraient en augmenter ou en diminuer le nombre de plats et remplacer les mets indiqués par d'autres, qu'elles choisiraient dans la table de cet ouvrage. Maintenant, si nous parlons des dîners d'invitations, je proposerais, au lieu de faire plusieurs services et de servir plusieurs mets à la fois, de les servir l'un après l'autre, ils n'en seraient que plus chauds et meilleurs ; et de ne mettre sur la table que le dessert et quelques objets d'ornementation, tels que des vases de fleurs, etc., etc., en réservant le milieu de la table pour y poser tour à tour les mets composant le dîner. Voici, à mon avis, les règles à suivre.

POUR SIX A HUIT PERSONNES, ON SERVIRAIT :

1° Un potage aux légumes, ou tapioca, ou julienne.
2° Le bouilli garni de choucroute, ou à la sauce tomate, etc.
3° Un poisson au court bouillon ou au gratin, ou une matelote.
4° Une entrée de boucherie, ris de veau, noix de veau, côtelettes, etc., etc.
5° Un poulet rôti garni de cresson.

6° Une salade de saison.
7° Un plat de légumes de saison.
8° Un entremets, une crème, ou un gros gâteau, ou des beignets, etc., etc.

*Dessert.*

Un fromage, deux assiettes de petits gâteaux, deux assiettes de fruits.

POUR DIX PERSONNES.

Le même dîner, avec un plat de légumes et un entremets de plus, et, pour le dessert, ajouter une compote de fruits, et une salade d'oranges.

POUR DIX A QUINZE PERSONNES.

1° Un potage, riz purée, ou semoule, ou julienne.
2° Un relevé de poisson, petit saumon, truites, bar ou mulet, etc.
3° Un relevé de boucherie, filet de bœuf garni, tête de veau, etc.
4° Deux entrées, une de boucherie, l'autre de volaille, de gibier ou de pâtisserie.
5° Un dindon aux marrons, ou trois poulets, ou quatre perdreaux, ou huit pigeons, etc.
6° Deux salades de saison.
7° Deux plats de légumes, asperges, petits pois, haricots verts, choux-fleurs, etc., etc.
8° Deux entremets de douceur, un fromage bavarois, ou gelée, un gâteau ou pâté de pommes.

*Dessert.*

Deux fromages, deux compotes de fruits cuits, deux compotiers de fruits crus.

Deux assiettes de petits-fours, deux assiettes de bonbons, deux de petites pâtisseries, deux assiettes de marrons ou deux salades d'oranges.

Les dîners d'un plus grand nombre de convives et d'un ordre plus relevé sortant du cadre que je me suis tracé, je bornerai là la série des menus. Cependant, comme il pourrait arriver que quelques personnes voulussent servir à un plus grand nombre d'invités un dîner à plusieurs services, j'y ajoute, comme exemple, un menu pour vingt personnes rédigé selon l'ordonnance de ce genre de service.

MENU DE VINGT COUVERTS POUR UN DINER A TROIS SERVICES.

*Premier service.*

Deux potages, un aux pâtes d'Italie ou au tapioca, et un à la julienne.

Deux relevés, un filet de bœuf garni et un poisson sauce aux câpres.

Quatre entrées, deux de boucherie, ou ris de veau, un de volaille ou gibier, un de pâtisserie, tel que vol-au-vent, pâtés chauds, etc., etc.

*Deuxième service.*

Deux rôtis, un de volaille et un de gibier, ou un buisson d'écrevisses.

Deux salades de saison, on pourra mettre les trois si l'on veut.

Trois entremets de légumes, cardons, choux de Bruxelles, petits pois, etc., etc.

Trois entremets de douceur, une crème, une charlotte de pommes, un gâteau de riz et un nougat pour un milieu.

*Troisième service. Dessert.*

Deux fromages, deux compotes, deux compotiers de fruits, deux assiettes de petits fours, quatre assiettes de bonbons, deux assiettes de petites pâtisseries, deux salades d'oranges, un fromage glacé pour milieu.

**OBSERVATION.**

Lorsqu'on voudra composer un menu soi-même, il faudra parcourir la table qui se trouve à la fin de ce livre et choisir d'abord, parmi les potages, celui ou ceux que l'on voudra faire; ensuite chercher son relevé dans les grosses pièces de boucherie, telles que les filets de bœuf, les gigots, etc., etc.; puis le poisson, et ainsi de suite jusqu'aux entremets, en choisissant les mets qu'on voudra et ceux que l'on croira pouvoir faire convenablement. On devra toujours éviter, surtout lorsque le nombre des convives sera restreint, de faire double emploi de mets d'une même catégorie. Ainsi, par exemple, lorsqu'on aura donné des pigeons ou des poulets pour entrées, il ne faudra pas en mettre pour rôtis, et *vice versà*, de même pour le gibier et la viande de boucherie, s'il y a du mouton pour entrées éviter d'en donner pour rôtis.

Maintenant, que l'on serve ses dîners à plusieurs services ou un plat après l'autre, il est bon de mettre toujours des hors-d'œuvre sur la table, tels que beurre, radis, anchois, sardines, saucisson, cornichons, olives, etc., etc. On en met ordinairement deux de la même espèce, mais il n'est pas nécessaire d'en mettre de toutes celles que j'indique. On choisira ceux que l'on voudra, quatre hors-d'œuvre doubles sont suffisants pour dix à douze personnes.

**INDICATION DE L'ORDRE DANS LEQUEL LES METS DOIVENT ÊTRE SERVIS.**

On commence par le potage, puis l'on fait passer les hors-d'œuvre qu'on laisse sur la table jusqu'au rôti. Lorsqu'on a des huîtres, on les sert avant le potage. Après cela, on sert le bœuf, s'il y en a, sinon le poisson, puis le relevé de boucherie et les entrées, en commençant par celles de viande; ensuite le rôti, la salade, les légumes et les entremets, enfin le dessert.

Pour le dessert, on commence par le fromage, puis les compotes lorsqu'il y en a, les pâtisseries, les fruits crus, et les bonbons; les glaces et fromages glacés se mangent en dernier.

FIN

# CUISINIÈRE DES FAMILLES

## SUPPLÉMENT

Bien qu'à la fin de ce livre, à la page 521, j'aie donné des instructions sur la manière de régler le service de table pour les jours ordinaires et ceux des dîners d'invitation, et indiqué à la page 523 l'ordre dans lequel les mets doivent être servis, plusieurs personnes ont manifesté le regret que je n'aie pas accompagné ces instructions de quelques planches figurant l'ordre et la disposition des mets sur la table. C'est donc pour répondre à ce désir que, dans cette nouvelle édition, j'ai ajouté aux instructions déjà données, trois menus de dîners d'un nombre de personnes différent, en regard desquels se trouve dessinée la configuration des trois services de ces dîners, dont le premier est pour 6 à 8 personnes ; le deuxième, de 12 à 16 ; et le troisième, de 20 à 24.

Pour en faciliter l'intelligence, j'ai placé à côté de la désignation des mets, des numéros de rappel qui correspondent à ceux qui se trouvent dans les dessins et qui indiquent la place que doivent occuper ces mets.

Les signes ◇ marquent la place des hors-d'œuvre.

Celle des potages n'est pas indiquée, parce que, dans les grands menus, on ne le met pas sur table.

Cependant, lorsqu'on a peu de monde, ou que l'on dé-

coupe soi-même, on met la soupière au milieu de la table, et, aussitôt le potage servi, on la remplace par le relevé.

Voir à la page 529 l'ordre dans lequel doivent ensuite être servis les mets.

OBSERVATION.

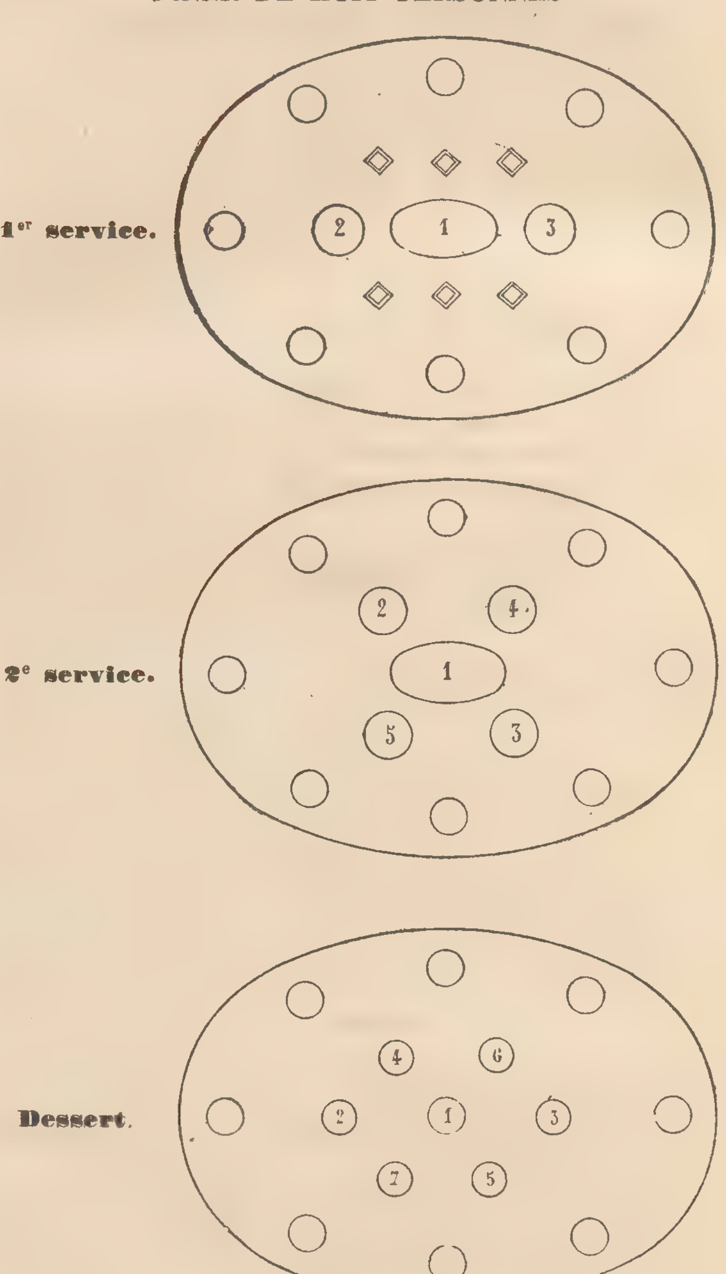
Il peut arriver, lorsque les convives sont nombreux et que l'on n'a pas mis les entrées doubles, qu'un ou plusieurs plats ne puissent contenir de quoi servir tout le monde; dans ce cas, on ne met dans le plat que juste ce qu'il faut pour que l'entrée ait bonne mine, puis on conserve le reste chaudement, et lorsqu'on est prêt à servir cette entrée, on le dresse dans un plat pareil à celui qui est sur table, et on les fait passer tous deux en même temps aux convives.

EXEMPLE.

Vous avez 24 côtelettes; votre plat ne peut en contenir que 14; vous tenez les 10 autres chaudement à la cuisine, et vous les faites apporter juste au moment de les servir.

F. Vidalein.

# DINER DE HUIT PERSONNES



# MENU D'UN DINER DE HUIT PERSONNES

### 1er service.

Potage au tapioca.
◇ Six hors-d'œuvre.

UN RELEVÉ.

1. — Un brochet, sauce aux câpres.

DEUX ENTRÉES.

2. — Un fricandeau à l'oseille.
3. — Un vol-au-vent à la financière.

### 2e service.

UN ROTI.

1. — Une poularde au cresson.
2. — Une salade de saison.

UN LÉGUME.

3. — Asperges à la sauce.

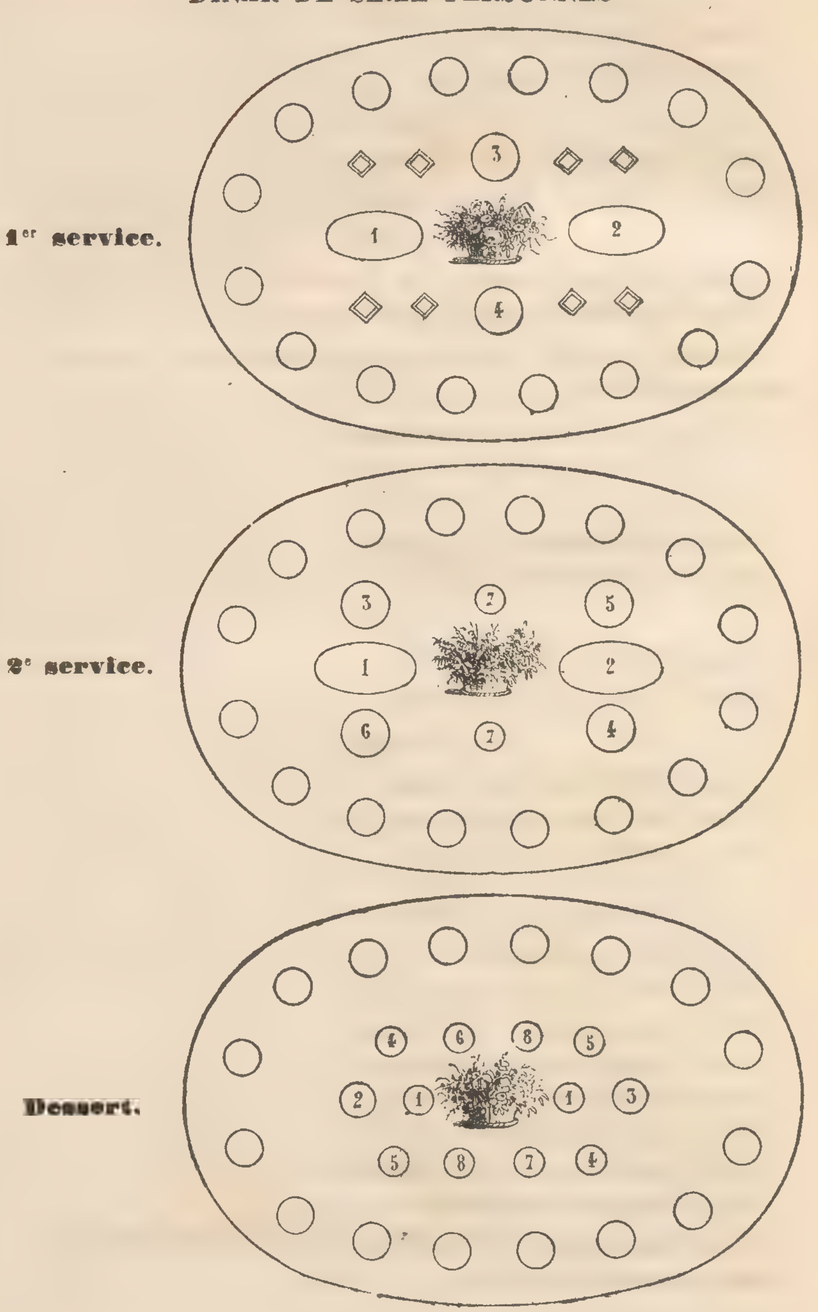
DEUX ENTREMETS.

4. — Un gâteau de pâtisserie.
5. — Un bavarois à la vanille.

### Dessert.

1. — Un fromage sous cloche.
2. — Un compotier de fruits assortis.
3. — Une salade d'oranges.
4. — Une assiette de bonbons.
5. — Une assiette de petits-fours.
6. — Une assiette de biscuits.
7. — Une assiette de marrons glacés.

# DINER DE SEIZE PERSONNES



## MENU D'UN DINER DE DOUZE A SEIZE PERSONNES

### 1er service.

Potage : riz à la Crécy.
Huit hors-d'œuvre.

DEUX RELEVÉS.

1. — Un turbot, sauce aux câpres.
2. — Un filet de bœuf au madère.

DEUX ENTRÉES.

3. — Côtelettes d'agneau à la jardinière.
4. — Fricassée de poulets aux champignons.

Le milieu de table est réservé pour une corbeille de fleurs ou un candélabre.

### 2e service.

DEUX ROTS.

1. — Un dindonneau au cresson.
2. — Un buisson d'écrevisses.

DEUX LÉGUMES.

3. — Epinards au sucre.
4. — Petits pois à la française.

DEUX ENTREMETS.

5. — Un baba glacé au rhum.
6. — Une crème renversée au café.
7. — Salades de saison (deux).

### Dessert.

1. — 2 fromages à volonté.
2. — Compotier de fruits variés.
3. — Compotier garni de raisins.
4. — Biscuits glacés (2 assiettes).
5. — Petits-fours (2 assiettes).
6. — Bonbons variés (1 assiette).
7. — Candis et caramels (1 assiette).
8. — Macarons (2 assiettes).

Le milieu de table est occupé par une corbeille de fleurs ou par un grand candélabre.

**DINER de VINGT à VINGT-QUATRE PERSONNES.**

**1er service.**

1 2 3 4 5 6

**2e service.**

1 2 3 4 5 6 7 7 8 8

**Dessert.**

1 2 3 4 5 5 6 6 7 7 8 8 9 10

# MENU D'UN DINER DE VINGT A VINGT-QUATRE PERSONNES

## 1er service.

DEUX POTAGES.

1 tapioca. — 1 printanier.
◇ Six hors-d'œuvre doubles.

DEUX RELEVÉS.

1. — Un saumon, sauce aux câpres.
2. — Un filet de bœuf garni de légumes.

QUATRE ENTRÉES.

3. — Ris de veau à la chicorée.
5. — Vol-au-vent à la financière.
4. — Côtelettes de mouton, sauce tomates.
6. — Poulets à l'estragon.

## 2e service.

DEUX ROTIS.

1. — Une poularde truffée.
2. — Cinq perdreaux bardés.

DEUX LÉGUMES.

3. — Cardons au jus.
4. — Petits pois à la française.

DEUX ENTREMETS.

5. — Un baba glacé au rhum.
6. — Une gelée à l'anisette.
7. — Deux salades de saison.
8. — Deux huiliers.

## Dessert.

1. — Compôtier de fruits variés.
2. — Compote de fruits cuits.
3. — Fromage glacé.
4. — Croquenbouche d'oranges.
5. — Deux assiettes de fromage.
6. — Deux assiettes de bonbons.
7. — Deux assiettes de candis.
8. — Deux assiettes de petits-fours.
9. — Une assiette de biscuits glacés.
10. — Une assiette de biscuits Montbason.

[illegible]

# TABLE DES MATIÈRES

## Troisième Série.

TRAITÉ DES POTAGES AU GRAS, AU MAIGRE, AU LAIT, ET DES POTAGES DITS DE SANTÉ . .



Pages

## Quatrième Série.

TRAITÉ DU BOEUF BOUILLI, BRAISÉ, GRILLÉ ET ROTI, AINSI QUE DE SES ABATS, ET DU PARTI QU'ON PEUT TIRER DE LA DESSERTE DU BOEUF BOUILLI.

## Cinquième Série.

TRAITÉ DU VEAU ET DE SES ISSUES ET ABATS.

**Huitième Série.**

TRAITÉ DE LA VOLAILLE ET DU LAPIN DOMESTIQUE.

## Neuvième Série.

### TRAITÉ DU GIBIER ET DE LA VENAISON.



## Dixième Série.

### TRAITÉ DU POISSON ET DES CRUSTACÉS.

**Onzième Série.**

**TRAITÉ DES LÉGUMES ET DU MACARONI.**

**Douzième Série.**

TRAITÉ DES ŒUFS.

EXTRAIT DU CATALOGUE

# DE E. DENTU, ÉDITEUR

Libraire de la Société des gens de Lettres

PALAIS-ROYAL, 17 ET 19, GALERIE D'ORLÉANS



**L'Afrique du Nord.** Histoire, administration, colonisation, chasses, etc., par Jules Gérard, le Tueur de lions. 3e édit. 1 beau vol. gr. in-18 jésus, illustrations de J.-A. Beaucé. 3 50

**Les Amours buissonnières**, par Alfred Delvau, 1 volume grand in-18 jésus. 3 »

**Les Amours de Geneviève**, par Fortunio, avec une préface d'Emile Deschamps. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Un Amour vrai**, par madame Louise Vallory. 1 vol. gr. in-18 jésus. 3 »

**Les Anglais, Londres et l'Angleterre**, par L.-J. Larcher, avec une préface par M. Emile de Girardin. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**L'Angleterre et la Vie anglaise**, par Alphonse Esquiros. 3 vol. gr. in-18 jésus. 9 »

**L'Art de converser et d'écrire chez la Femme**, par Paul Leconte. 3e édit. 1 charmant vol. grand in-18 jésus. 2 50

**L'Art de dompter les chevaux**, par J.-S. Rarey, le dompteur. Traduit et précédé d'une Introduction, par F. de Guaita, 10e édit. 1 vol. in-18. 1 »

**Autour de la Table**, par George Sand. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Aviation** ou **Navigation aérienne sans ballons**, par G. de la Landelle, 2e édit. 1 vol. grand in-18 jésus. 2 »

**Bouche de fer**, par Paul Féval. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**La Bourse et les signes du siècle**, par Eug. de Mirecourt. 2e édition. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Le Capitaine de la Belle-Poule**, par Louis de Charolais. 1 beau vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Une Caravane parisienne égarée dans le Désert**, par Amédée Gouet. Nouv. édit. 1 vol. grand in-18 jésus cartonné à l'anglaise, avec une vignette dessinée par J.-A. Beaucé. 3 50

**Caritas**, poésies, par mademoiselle Ernestine Drouet. Ouvrage qui a remporté le prix Montyon de première classe. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Catherine d'Overmeire**, étude, par Ernest Feydeau. 4e édition, 2 vol. grand in-18 jésus. 6 »

**Causeries sur les Dents** naturelles et artificielles. Conseils aux mères de famille, par Dorigny, médecin-dentiste. 1 vol. in-18. 1 »

**Ces bons Messieurs de Saint-Vincent-de-Paul**, par J.-M. Cayla. 2e édit. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Les Cent francs du Dompteur**, par Léopold Stapleaux. 1 charmant volume grand in-18 jésus. 3 »

**La Charité à Paris**, par Jules Lecomte. Nouv. édit. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**La Chasse au Chien d'arrêt**, par Adolphe de la Neuville. Nouv. édit. revue et augmentée. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 50

**Le Chemin de l'épaulette**, histoire de l'Enrôlé volontaire, par M. Aug. Lecomte, chef d'escadron en retraite, officier de la Légion d'honneur. 2e édit. 1 beau vol. grand in-18 jésus, illustré de jolies vignettes dessinées par Worms. 3 50

**Chroniques et Légendes des rues de Paris**, par Edouard Fournier. 1 charmant vol. in-18. 3 »

**Les Cinq Langues**, ou le Français, l'Anglais, l'Espagnol et l'Italien, véritablement parlés en 60 leçons, par une méthode unique, à la portée de tout le monde. Par Bescherelle jeune, 4 forts volumes in-12 à deux colonnes. 24 »

**La Clef du Temps**, météorologie, par Granday. 1 vol. grand in-18 1 »

**Comment on aime**, par Etienne Enault, 2e édit. 1 joli vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Comment on convertit un Mari**, Lettres philosophiques et religieuses, par M. de Plasman, ancien magistrat, 1 vol. grand in-18 jésus. 2 »

**Les Confessions de l'abbesse de Chelles**, fille du Régent, par M. de Lescure. 1 beau vol. in-18 orné d'un portrait inédit. 3 »

**Le Conseiller spirituel des Vierges et des Veuves**, d'après Saint-Jérôme, par Jules Dupuis. 1 vol. in-18. 1 »

**Contes de nuit**, par madame de l'Epinay, 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Conversations de M. de Chateaubriand.** — Ses agresseurs, par Julien Danielo, son ancien secrétaire. 1 vol. in-8. 6 »

**Les coulisses parisiennes**, par Victor Koning. 1 vol. gr. in-18 jésus. 3 »

**Les Coups d'épingle**, par Ernest Capendu. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Le Curé du Pecq**, par Gustave Chadeuil. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Dans tous les Pays**, par Charles Bernard Derosne, 1 joli vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Danube, Nil et Jourdain**, souvenirs et impressions de voyage, par L. Gabryel. 3 vol. grand in-18 jésus. 6 »

**Des Délits et des peines** en matière de Fraudes commerciales, denrées alimentaires et boissons. Guide du vendeur et de l'acheteur, par V. Emion, avocat. 1 vol. in-18. 1 50

**Le Diable**, histoire de sa grandeur et de sa décadence, par J. M. Cayla, 1 fort vol. grand in-18 jésus. 3 50

**Dictionnaire raisonné d'Equitation**, par F. Baucher, 2e édit. 1 vol. in-8°. 4 »

**Le Docteur Antonio**, par J. Ruffini, traduit par Octave Sachot. Nouvelle édition revue et complétée. 1 vol. in-18 jésus. 3 »

**Le Drame de la Jeunesse**, par Paul Féval, 2e édit. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Une Drôlesse**, par Jules Claretie. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**L'Enfer des femmes**, par H. Laroche et G. Fould. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Entre deux Paravents.** Théâtre des salons de famille pour hommes et pour femmes, par L.-D.-L. Audiffret. 2e édit., avec les airs notés. 1 volume grand in-18 jésus. 5 »

**L'Esprit des autres**, recueilli et raconté par Edouard Fournier. 4e édition, revue et très-augmentée. 1 charmant vol. in-8 — 3 »

**L'Esprit des bêtes**, zoologie passionnelle, mammifères de France, par A. Toussenel. 4e édit., revue et corrigée. 1 vol. in-8. — 6 »

**Excentricités du langage**, par Lorédan-Larchey, 4e édit. 1 vol. grand in-18 jésus. — 3 50

**Faut-il se marier?** par A. Fourgeaud. 1 vol. in-18. — 1 »

**La Fée Mignonnette**, contes et légendes, par M. le duc de D***. 1 charmant vol. grand in-18 jésus. Illustrations de C. Rudhardt. — 2 »

**Une femme de cœur**, par Aug.-Marc Bayeux. 2e édition. 1 vol. grand in-18 jésus. — 3 »

**La Femme jugée par les grands Ecrivains** des deux sexes. Riche et précieuse mosaïque de toutes les opinions émises sur la femme depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, par L.-J. Larcher. 1 beau vol. grand in-8, illustré de 16 magnifiques gravures sur acier. — 12 »

**Une Femme libre**, par madame la comtesse Dash. 1 joli vol. grand in-18 jésus. — 3 »

**Fior d'Aliza**, nouvelles Confidences par M. Alphonse de Lamartine. 2e édition. 1 beau vol. grand in-8. — 6 »

**Fleurette la bouquetière**, par Eugène Scribe, de l'Académie française. 1 vol. grand in-18 jésus. — 3 »

**Le Gaillard d'Avant**, chansons maritimes, par G. de la Landelle, ancien officier de marine. 1 joli vol. grand in-18 jésus, avec la musique. — 1 »

**Les Gandins**, mystères du demi-monde, par le vicomte Ponson du Terrail. 2 vol. grand in-18 jésus, ornés d'une vignette.
I. Les Hommes de cheval.
II. L'Agence matrimoniale.
Chaque volume. — 3 »

**La Garde Noire**, par Paul Féval. 1 joli vol. grand-in-18 jésus orné d'une vignette dessinée par Godefroy Durand. — 3 »

**Les Gens de Bureau**, par Emile Gaboriau. 2e édit. 1 charmant vol. grand in-18 jésus. — 3 »

**La Gerbée.** Contes à lire en famille, par Michel Masson. 1 beau vol. grand in-18 jésus, illustrations du vicomte Louis de Dax. — 3 50

**Grands Seigneurs et Grandes Dames du temps passé**, par Charles de Mouy. 1 vol. grand in-18 jésus. — 3 »

**La Guerre des Gueux**, par Adrien Robert. 1 vol. grand in-18 jésus, orné d'une jolie vignette. — 3 »

**Guide du Joueur à la Roulette** et au Trente-et-Quarante, ou la Chance vaincue par le calcul, étude basée sur dix ans d'expérience et plus de 200,000 coups recueillis à Bade et Hombourg, par le comte de X***. Nouvelle édition augmentée. 1 vol. in-8. — 3 »

**L'Héritage du Comédien**, par le vicomte Ponson du Terrail. 1 volume grand in-18 jésus. — 3 »

**Histoire anecdotique des Cafés et Cabarets de Paris**, par Alfred Delvau, avec eaux fortes et dessins de Gust. Courbet, Félicien Rops et Léopold Flameng. 1 vol. grand in-18 jésus. — 3 50

**Histoire anecdotique de l'ancien Théâtre en France.** — Théâtre-Français. — Opéra; — Opéra-Comique; — Théâtre-Italien; — Vaudeville; — Théâtres forains; par A. Du Casse, auteur des *Mémoires du roi Joseph*, etc. 2 vol. in-8. — 10 »

**Histoire anecdotique de l'Industrie française**, par Eug. d'Auriac. 1 joli vol. in-18. 3 »

**Histoire de Jeanne d'Arc** et réfutation des diverses erreurs publiées jusqu'à ce jour, par Villiaumé. 2e édit. 1 fort vol. grand in-18 jésus. 3 50

**Histoire des Livres populaires ou de la littérature du Colportage**, depuis l'origine de l'imprimerie jusqu'à l'établissement de la Commission d'examen des livres du colportage (30 novembre 1852), par Charles Nizard. 2e édit. revue, corrigée avec soin, et considérablement augmentée. 2 vol. grand in-18 jésus ornés d'un grand nombre de figures. 10 »

**Histoire du Pont-Neuf**, par Edouard Fournier. 2 vol. in-18 ornés d'une belle photographie. 6 »

**Les Hommes de Lettres**, roman contemporain, par MM. Edmond et Jules de Goncourt. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Le 13e Hussards**, par Emile Gaboriau. 11e édit. 1 charmant vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Les Hypocrites**, par Turpin de Sansay. Avec lettres de George Sand, Emile Augier, Michelet, Aug. Vacquerie, etc. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Jean Lebon**, par Gustave Chadeuil. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Jessie**, par M. Mocquard, chef du cabinet de S. M. l'Empereur. 5e édition 2 vol. grand in-18 jésus. 6 »

**Le Langage fondé sur la logique, la grammaire et la rhétorique**, à l'usage des élèves qui veulent savoir raisonner avant de parler, par Tardif de Mello. 1 vol. grand in-18 jésus 2 »

**Le Livre des Patiences**, par Me de F... 15e édit. 1 vol. in-18. 1 50

**La Loi de Dieu**, par Charles Deslys. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Mademoiselle Million**, par madame Urbain Rattazzi (Marie de Solms). 2e édit. 1 joli vol. grand in-18 jésus orné d'une belle photographie. 3 »

**Le Mangeur d'hommes** (récit de chasse), par Jules Gérard, le tueur de lions. 2e édition. 1 vol. grand in-18 jésus, illustrations de J.-A. Beaucé et Andrieux. 3 50

**Manuel du Capitaliste**, ou tableaux en forme de comptes-faits pour le calcul des intérêts de l'argent à tous les taux, pour toutes les sommes, pour toutes les époques, etc., par Bonnet. 16e édit. augmentée du Tableau de comparaison des monnaies étrangères avec les monnaies françaises, etc., par Seb. Bottin. 1 vol. in-8, broché. 5 »
— Relié. 6 »

**Manuel du Chasseur au chien d'arrêt**, par M. Léonce de Curel, suivi de la loi sur la chasse. 4e édit. 1 vol. grand in-18 jésus avec gravure. 3 »

**Le Manuscrit de ma Cousine**, par H.-T. Leidens. 1 charmant vol. grand in-18 jésus. 3 »

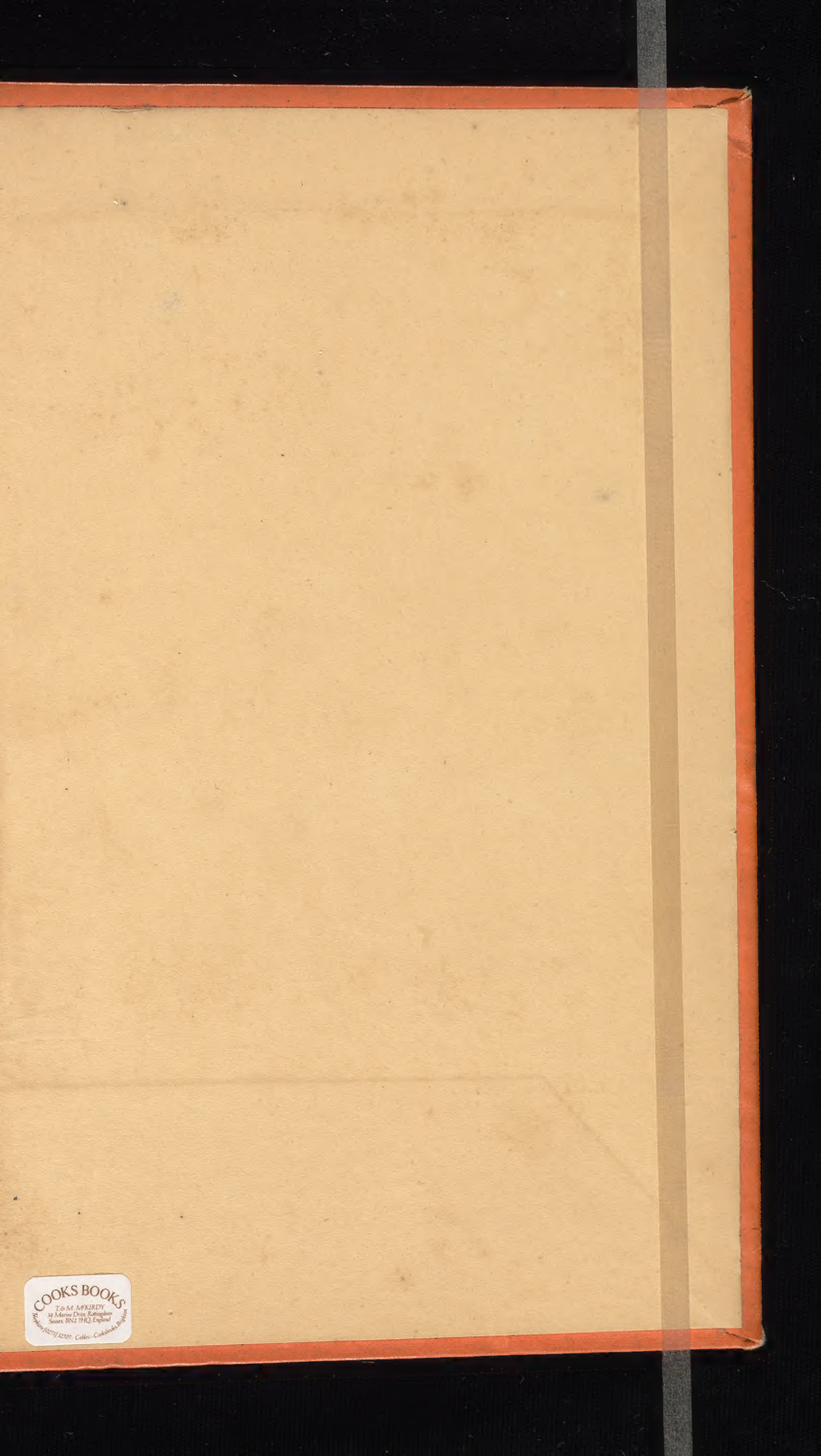
**Les Marchands de miracles**, histoire de la superstition humaine, par le vicomte de Caston. 1 beau vol. grand in-18 jésus. 3 »

**La Marquise d'Egmet**, ou une Année de la vie d'une femme qui s'ennuie, par madame la marquise de la Grange, née Caumont la Force. Nouv. édit. 1 vol. grand in-18 jésus. 3 »

**Les Martyrs de l'Amour**, par Louis Jourdan. 2e édit. 1 joli vol. grand in-18 jésus, orné d'une photographie. 3 »

---

Imprimé par Charles Noblet, rue Soufflot, 18.


COOKS BOOKS
T. & M. McKIRDY
34 Marine Drive, Rottingdean
Sussex, BN2 7HQ, England
Telephone (0273) 32707. Cables - Cooksbooks, Brighton

## EN VENTE A LA MÊME LIBRAIRIE



---


Imprimé par Charles [illegible], rue Soufflot, 18.